

# Menu ~ January and February 2016 ~

## 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理  
(下記よりお運びください)

★真鯛のプレゼ ノルマンディ風 ¥3,240

★鮭のヴィノワーズ ソースヴェルモット ¥3,240

★鱈のムニエルパプリカ風味 ソースタルタル ¥3,240

## 〈 肉 料 理 〉

★仔牛のエスカロップ シャンピニヨンのクリーム添え ¥3,240

★タンシチュー 温野菜添え ¥3,240

★北見牛の薄切りソテー ケイパーのソース ¥3,780

(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒーが付いています)

※ 単品でのご注文も承ります。

## 〈 牛 ヒ レ ス テ ー キ 定 食 〉 ¥4,315

国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレツ

(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒーが付いています)

## 〈 フ ル コ ー ス 〉 ¥8,225

オードブル・スープ・魚料理・肉料理

サラダ・デザート・パン・コーヒー

※要予約

※上記料金には、サービス料・税金が含まれております。

※季節により、一部食材が変わる場合がございます。

## オードブル

エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風 ¥1,540

ニューカレドニア産(天使の海老)のソテー ¥1,540

イタリアパルマ産生ハムとゴルニッション(フランス産ピクルス) ¥1,335

小海老のクリームソースオムレツ ¥1,230

## スープ

本日のクリームスープ ¥715

野菜スープ(トマト風味) ¥715

オニオングラタンスープ ¥1,335

## パスタ

数種の茸入りペペロンチーノ ¥1,645

小海老のトマトソース ¥1,645

蟹と彩り野菜のクリームソース ¥1,645

## カレー・ピラフ

ビーフカレー ¥1,540

海老カレー ¥1,540

ビーフカツカレー ¥2,365

カニピラフ ¥1,540

牛ヒレ肉入り和風ピラフ ¥1,540

海老ピラフ ¥1,540

ハヤシライス ¥1,540

オムレツライス綿業風 ¥1,850

## サラダ

トマトサラダ ¥510

グリーンサラダ生ハム添え ¥615

シーザーサラダ ¥615

スモールサラダ ¥305

## ドリンク

紅茶 ¥380

コーヒー ¥400

カフェラテ ¥500

カプチーノ ¥550

エスプレッソ ¥420

本日のデザート ¥500~

※上記料金には、サービス料・税金が含まれております。

※季節により、一部食材が変わる場合がございます。