

Menu ~ March and April 2016 ~

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすすめのお魚料理

★鱈のヴァプール ソース クレーム・ド・サフラン ￥ 3,240

★真鯛の黒胡椒風味 ソース ヴァンルージュ ￥ 3,240

★帆立貝柱と浅利のマリエール風 ￥ 3,240

〈 肉 料 理 〉

★仔羊のラグー プランタニエール風 ￥ 3,240

★シャロレー種 仔牛のポワレ タスマニアマスタードソース ￥ 3,240

★スペイン産イペリコポークとフラジョレ豆のフリカッセ ￥ 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 〉

国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレツ ￥ 4,315

(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 〉

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

￥ 8,225

※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

ニュウカレドニア産(天使の海老)のソテー ￥1,540

イタリアバルマ産生ハムとコルニツション(フランス産ビクルス) ￥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

静岡産桜海老のペペロンチーノ ￥1,645

浅利のトマトソース ￥1,645

イタリア産生ハムと筍のクリームソース ￥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

シーザースサラダ ￥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。