

# Menu

～ May and June 2016 ～

## 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

★瀬戸内産スズキの白ワイン蒸し ￥3,240  
季節の野菜と茸の軽い煮込み添え

★天然真鯛の網焼き エキストラバージンオイル風味 ￥3,240

★イサキと茄子のミルフィーユ仕立て ソーストマト ￥3,240

## 〈 肉 料 理 〉

★フランス産鴨モモ肉のコンフィ ￥3,240

★平牧三元豚のカツレツ 粒マスタードソース ￥3,240

★仔牛ロース肉のグランメール風 ￥3,240

(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

タケノコと生ハムのペペロンチーノ ￥1,645  
瀬戸内産タコのラグーソース ￥1,645  
えんどう豆と小柱のクリームソース ￥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。

当メニューは、5月9日(月)からご提供いたします。