

# Menu

～ July and August 2016 ～

## 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★イサキのソテー 粒マスタードソース ¥3,240
- ★平目のマルセイユ ¥3,240
- ★瀬戸内産スズキのグリル 夏ごぼうのソース ¥3,240

## 〈 肉 料 理 〉

- ★仔牛のロースト 2種の胡麻風味 ¥3,240
- ★鴨ロース肉のソテー 黒胡椒風味 ¥3,240
- ★ビーフ ストロガノフ ¥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

- 茄子ときのこのペペロンチーノ ¥1,645
- 夏野菜のトマトソース ¥1,645
- 生ハムとポテトのジェノバ風 ¥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。