

Menu

～ September and October 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

★スズキのワイン蒸し アヴルーガキャビア添え ¥3,240
ヴェルモットソース

★真鯛と秋茄子のポワレ ドライマトのソース添え ¥3,240

★サーモンのグリル 赤ワインソース 茸のソテー添え ¥3,240

〈 肉 料 理 〉

★仔牛のソテー 粒マスタードソース ¥3,240

★牛ロースステーキ ボルドー風 ¥3,240

★イベリコポークのソテー シャルクュティエール風 ¥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

ボルチーニ茸のスパゲティ ¥1,645
生ハムと秋茄子のトマトソース ¥1,645
カルボナーラ ¥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。