

Menu

～ November and December 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

★真鯛のワイン蒸し 茸のソテーとフレンチキャビア添え ¥3,240

★鮭のソテー グルノーブル風 ¥3,240

★金目鯛のソテー ラタトゥイユ添え ¥3,240

〈 肉 料 理 〉

★フランス産鴨ロース肉とハチミツとスパイス焼き ¥3,240

★イペリコポークのロティ ¥3,240

赤ワイン風味の発芽マスタードソース

★国産牛ホホ肉のやわらか煮込み ¥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

ボルチーニ茸ときのこのスパゲティ ¥1,645

小柱とパンチェッタのトマトソース ¥1,645

スモークサーモンのクリームソース ¥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。