

Menu

～ January and February 2017 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★真鯛の炙り焼き 京人参のクーリソース ¥3,240
- ★ノルウェーサーモンのワイン蒸し フローレンス風 ¥3,240
- ★真鱈のブレゼ マッシュルームとタイム風味 ¥3,240

〈 肉 料 理 〉

- ★仔羊ショルダーのトマト煮 プロヴァンス風 ¥3,240
- ★仔牛のソテー ポルチーニ茸風味 ¥3,240
- ★牛ロース肉の網焼き タスマニアマスタードソース ¥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

- 小海老とドライトマトのペペロンチーノ ¥1,645
- タコのラグーソース ¥1,645
- ズワイ蟹とカリフラワーのクリームソース ¥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。