

Menu

～ May and June 2017 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

★黒鯛のポワレ ソースラトウィユ	¥3,240
★イサキのソテー 赤ワインソース	¥3,240
★スズキのワイン蒸し レモン風味	¥3,240

〈 肉 料 理 〉

★仔羊とお野菜のトマト煮	¥3,240
★牛ロース肉の香草パン粉焼き	¥3,240
★仔牛の生ハム巻き 白ワインソース	¥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コルニツション(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

浅利と空豆のペペロンチーノ	¥1,645
パンチェッタとバジリコのトマトソース	¥1,645
生ハムとトレビスのレモンクリームソース	¥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
オムレツライス縮業風	¥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。