

Menu

～ July and Aug 2017 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★イサキのグリル フランス産粒マスタードソース ￥3,240
- ★鯛のワイン蒸し ソースアメリカーナと夏野菜添え ￥3,240
- ★海の幸のブイヤベース仕立て ￥3,240

〈 肉 料 理 〉

- ★牛ロースステーキ リーフサラダとバルサミコソース ￥3,240
- ★ヤンバル島豚のグリル トリュフ風味の茸ソース ￥3,240
- ★骨付き仔牛のトマト煮 ニース風 ￥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コルニツシオン(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

- 鮎とミニトマトのペペロンチーノ ￥1,645
- 北海道産水タコのラグーソース ￥1,645
- パンチェッタと夏野菜のクリームソース ￥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。