

# Menu

## ～ Sep and Oct 2017 ～

### 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

★スズキのロティ アンチョビバターソース	¥3,240
★サーモンの白ワイン蒸し フローレンス風	¥3,240
★活鮭のロティ フランス産ジロール茸添え	¥3,240

### 〈 肉 料 理 〉

★ヤンバル豚の黄金焼き マディラ酒のソース	¥3,240
★仔牛のトマト煮バターライス添え	¥3,240
★牛ロース肉の炙り焼き 数種の茸のソテー添え	¥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ヨ (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

季節の茸のペペロンチーノ	¥1,645
魚介のベスカトーラ	¥1,645
イタリア産生ベーコンのカルボナーラ	¥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。