

Menu

～ Jan and Feb 2018 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

★ノルウェー産サーモンのプレゼ ¥3,240
フランス産ブレンチキャビア添え

★和歌山産スズキとドライトマトのハーブ蒸し ¥3,240

★フヌイユと帆立貝の軽い煮込みアネットの香り ¥3,240

〈 肉 料 理 〉

★薩摩白美豚の香草マスタード焼き ¥3,240

★牛ロースステーキの赤ワインソース ¥3,240

★国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥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

福岡産紋甲いかと菜の花のペペロンチーニ ¥1,645
パンチェッタと冬野菜の軽いトマトソース ¥1,645
ずわい蟹と京葱のクリームソース ¥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。