

Menu

～ Mar and April 2018 ～

<p>〈 魚 料 理 〉 中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理</p>	
★北海道産アイナメのグリル 赤ワインソース	¥3,240
★桜鯛と浅利のバタースープ煮 海草風味	¥3,240
★和歌山産ころ鯛と筍のムニエル プールノワゼット	¥3,240
<p>〈 肉 料 理 〉</p>	
★仔羊のナヴァラン 春野菜添え	¥3,240
★仔牛のカツレツ ボジャルスキー	¥3,240
★ブフ・バックス (牛ロース・あんず茸・フランス産エスカルゴ)	¥3,240
<p>(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。</p>	

<p>〈 牛 ヒ レ ス テ ー キ 定 食 〉 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)</p>	¥4,315
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------

<p>〈 フ ル コ ー ス 〉 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</p>	¥8,225
<p>※要予約</p>	

※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。

<p>オードブル</p>	
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(フランス産ピクルス)	¥1,335
小海老のクリームソースオムレツ	¥1,230

<p>スープ</p>	
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

<p>パスタ</p>	
浅利と菜の花とカラスミ風味のペペロンチーノ	¥1,645
紋甲いかと空豆の軽いトマトソース	¥1,645
小海老のトマトクリームソース	¥1,645

<p>カレー・ピラフ</p>	
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

<p>サラダ</p>	
トマトサラダ	¥510
グリーンサラダ生ハム添え	¥615
シーザーサラダ	¥615
スモールサラダ	¥305

<p>ドリンク</p>	
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。