

# Menu

## ～ July and August 2018 ～

### 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすりめのお魚料理

★いさぎのグリエ 粒マスタードソース	¥3,240
★スズキのポワレ タブナードソース	¥3,240
★ころ鯛の網焼き フレッシュトマトとバルサミコのソース	¥3,240

### 〈 肉 料 理 〉

★仔牛のカツレツ ミラノ風	¥3,240
★京鴨のロースト 無花果のソース	¥3,240
★イベリコポークのソテー ローズマリー風味	¥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ゴルニツション(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

ドライトマトとアンチョビのオイルソース	¥1,645
瀬戸内産たこのラグーソース	¥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
オムレツライス綿業風	¥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。