

# Menu

## ～ May and June 2018 ～

### 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすすめのお魚料理

★鮐のアーモンド焼き  
アンチョビ入りノワゼットバターソース ¥3,240

★天然鯛のロースト ポルトガル風 ¥3,240

★北海道産あいなめのボワレ 海草バターソース ¥3,240

### 〈 肉 料 理 〉

★仔牛ロースのボワレ グランメール風 ¥3,240

★牛ロースのグリエ 香草パン粉焼き ¥3,240

★京鴨胸肉のロースト アचेートバルサミソース ¥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

紋甲いかとカラスミのペペロンチーノ ¥1,645  
 浅利と夏野菜のトマトソース ¥1,645  
 海老と小柱のピスタチオクリームソース ¥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。