

Menu

～ May and Jun 2019 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★和歌山産スズキとムール貝のバタースープ煮 ハーブ風味 ￥3,240
- ★舌平目のムニエル フレッシュトマトと
シャンピニオンの軽い煮込みソース ￥3,240
- ★天然鯛のグリエ 地中海風 ￥3,240

〈 肉 料 理 〉

- ★牛ロース肉のグリエ ディアヴル風 ￥3,240
- ★スペイン産イベリコボークのロースト バスク風 ￥3,240
- ★牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,564

(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
- イタリアバ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

- ホテルイカとズッキーニのペペロンチーノ ￥1,645
- 小海老とバジリコのフレッシュトマトソース ￥1,645
- イタヤ貝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。