

Menu

～ July and Aug 2019 ～

<p>〈 魚 料 理 〉</p> <p>中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理</p>	
★スズキの蒸し煮 デュグレレ風	¥3,240
★舌平目のブレゼ アルバール風	¥3,240
★金目鯛のグリエ 季節野菜の軽い煮込み	¥3,240
<p>〈 肉 料 理 〉</p>	
★徳島地鶏とベーコンのグリル ソースエスパニョール	¥3,240
★仔牛のポワレ グランメール風	¥3,240
★牛ロースのカツレツ ソースジャポネ	¥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)</p> <p>※ 単品でのご注文も承ります。</p>	

<p>〈 牛ヒレステーキ定食 〉</p> <p>国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレツ</p> <p>(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 〉</p> <p>オードブル・スープ・魚料理・肉料理</p> <p>サラダ・デザート・パン・コーヒー</p> <p>※要予約</p>	¥8,225
---	--------

※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ゴルニッション(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

<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>	
鯖のスモークと発芽マスタードのオイルソース	¥1,645
茄子とベーコンのトマトソース	¥1,645
小海老のジェノバ風(バジルソース)	¥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
オムレツライス綿業風	¥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
シーザースサラダ	¥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。