

# Menu

## ～ Nov and Dec 2019 ～

### 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★サーモンの白ワイン蒸し サフランソース ￥3,300
- ★天然鯛のソテー 赤ワインソース ￥3,300
- ★鮮のムニエル グルノーブル風 ￥3,520

### 〈 肉 料 理 〉

- ★仔羊ショルダーの白ワイン煮込み レフォール風味 ￥3,300
- ★牛ロースの網焼き 粒マスタードソース ￥3,300
- ★仔牛ロースのソテー グランメール風 ￥3,300

(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 〉 ￥4,500

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 〉 ￥8,400

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 ￥1,600
- ニューカレドニア産 (天使の海老) のソテー ￥1,600
- イタリアバルマ産生ハムとコルニッション (フランス産ビクルス) ￥1,400
- 小海老のクリームソースオムレツ ￥1,300

### スープ

- 本日のクリームスープ ￥730
- 野菜スープ (トマト風味) ￥730
- オニオングラタンスープ ￥1,360

### パスタ

- 鯖の燻製と茸のペペロンチーノ ￥1,680
- 魚介のトマトソース ￥1,680
- 生雲丹のクリームソース ￥1,680

### カレー・ピラフ

- ビーフカレー ￥1,600
- 海老カレー ￥1,600
- ビーフカツカレー ￥2,450
- カニピラフ ￥1,600
- 牛ヒレ肉入り和風ピラフ ￥1,600
- 海老ピラフ ￥1,600
- ハヤシライス ￥1,600
- オムレツライス絹業風 ￥1,900

### サラダ

- スモールサラダ ￥310
- ミニトマトのサラダ バルサミコ風味 ￥520
- グリーンサラダ生ハム添え ￥630
- シーザーサラダ ￥630

### ドリンク

- 紅茶 ￥380
- コーヒー ￥400
- カフェラテ ￥510
- カプチーノ ￥560
- エスプレッソ ￥430
- 本日のデザート ￥510 ~

※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。