

# Menu

## ～ March and April 2020 ～

<p>〈 魚 料 理 〉 中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理</p>	
★鱈のポワレ インド風	¥3,300
★鱈のプレゼ デュグレレ風	¥3,300
★鯛のロースト ポルトガル風	¥3,300
<p>〈 肉 料 理 〉</p>	
★ハンバーグステーキ 昔ながらのデミグラスソース	¥3,300
★牛肉のプレゼ 赤ワイン風味	¥3,300
★牛ロース肉のグリエ カフェ・ド・パリ風	¥3,300
<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>	¥4,500
<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>〈 フルコース 〉</p>	
<p>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</p>	¥8,400
<p>※要予約</p>	

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

<p>スープ</p>	
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

<p>パスタ</p>	
ベーコンと春野菜のオイルソース	¥1,680
浅利の軽いトマトソース	¥1,680
カルボナーラ(ベーコン、クリーム、黒胡椒)	¥1,680

<p>カレー・ピラフ</p>	
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
オムレツライス縮業風	¥1,900

<p>サラダ</p>	
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
シーザースサラダ	¥630

<p>ドリンク</p>	
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。