

# Menu

～ September and October 2020 ～

## 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理

- ★黄鯛と貝類の軽い煮込み 白ワイン風味 ￥3,300
- ★スズキのポワレ パセリバターソース ￥3,300
- ★イサキのグリエ 粒マスタード風味 ￥3,300

## 〈 肉 料 理 〉

- ★牛ロース肉のグリエ カフェ・ド・パリ風 ￥3,300
- ★仔羊肩肉のトマト煮込み ピストゥ風味 ￥3,300
- ★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ￥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

## 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

- イタリア産生ハムと茸のペペロンチーノ ￥1,680
- モッツアレラチーズとフレッシュトマトのバジル風味 ￥1,680
- ずわい蟹のクリームソース ￥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
- オムレツライス縮業風 ￥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
- シーザースサラダ ￥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。