

Menu

～ May and June 2021 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめの魚料理

- ★ホタテ貝のソテー 香草バターソース ¥3,300
- ★スズキの海草蒸し ¥3,300
- ★天然鯛ソテー プロヴァンス風 ¥3,300

〈 肉 料 理 〉

- ★イベリコポークのポワレ グランメール風 ¥3,300
- ★牛ロース肉のステーキ アンチョビソース添え ¥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

- 桜海老のペペロンチーノ ¥1,680
- するめイカとえんどう豆のトマトソース ¥1,680
- 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 ~

*パスタ、カレー、ピラフ等もセットメニューとして承ります。
(¥1,500 スープ・サラダ・デザート・コーヒー付き)