

Menu

～ September and October 2021 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめの魚料理

- ★ノルウェー産サーモンの白ワイン蒸し ベルモットソース ¥3,300
- ★天然鯛と茸のソテー 赤ワインソース ¥3,300
- ★ホタテ貝のポワレ 雲丹風味 ¥3,300

〈 肉 料 理 〉

- ★イベリコポークのグリエ 茸のソース ¥3,300
- ★牛ロースステーキ ソースボルドレーズ ¥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・コーヒーが付き)

※ 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・コーヒー付き)

※要予約

〈 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ツション(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

- 自家製ベーコンと茸のオイルソース ¥1,680
- ボローニャ風ミートソース ¥1,680
- サーモンとほうれん草のクリームソース ¥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)