

Menu

～ November and December 2021 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすすめのお魚料理

★金目鯛のポワレ 粒マスタードソース	¥3,300
★鯨と牡蠣の白ワイン蒸し サフランソース	¥3,300
★鯉のポワレ ウイーン風	¥3,300

〈 肉 料 理 〉

★牛ロースのカツレツ ミラノ風	¥3,300
★仔牛のポワレ クレーム・ド・ポワブロン	¥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
イタリアパルマ産生ハムとゴルニツション(フランス産ビケルス)	¥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

自家製ベーコンと冬野菜のオイルソース	¥1,680
小海老のアラビアータ	¥1,680
蟹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
オムレツライス綿業風	¥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	¥400
コーヒー	¥420
カフェラテ	¥530
カプチーノ	¥580
エスプレッソ	¥450
本日のデザート	¥510 ~

*コーヒー豆の高騰により、コーヒー関係飲料を11月より¥20値上げいたします。
恐れ入りますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

*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)