

Menu

～ January and February 2022 ～

〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすめの魚料理

- ★天然鯛の白ワイン煮 いくらソース ￥3,300
- ★鱈と牡蠣のスープ煮 プロヴァンス風 ￥3,300
- ★天使の海老のクリーム煮 ウェストコースト風 ￥3,630

〈 肉 料 理 〉

- ★ビーフストロガノフ ￥3,300
- ★仔牛のステーキ 狩人風 ￥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 〉

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)

¥4,500

〈 フ ル コ ー ス 〉

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

¥8,400

※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

- 北海道カマンベールチーズ ￥1,200
- 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
- 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

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

- オイルサーデンとトマトのオイルソース ￥1,680
- 広島産牡蠣としめじの軽いトマトソース ￥1,680
- 蟹と冬野菜のクリームソース ￥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

*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)