

# Menu

## ～ March and April 2022 ～

<p>〈 魚 料 理 〉 中央市場から届いた本日おすすめの魚料理</p>	
★天然鯛とあさりのプロヴァンス風	¥3,300
★鱈のポワレ バルサミコとクルミのソース	¥3,300
★鱈と広島産牡蠣のスープ煮 サフラン風味	¥3,300
<p>〈 肉 料 理 〉</p>	
★イタリア産仔牛のブランケット マスタード風味	¥3,300
★仔羊のプレゼ プランタニエール風	¥3,300
★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース	¥3,300
<p>(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒーが付き)</p>	
<p>※ 単品でのご注文も承ります。</p>	

<p>〈 牛 ヒレ ス テ ー キ 定 食 〉</p>	
国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレツ	¥4,500
<p>(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒー付き)</p>	

<p>〈 フ ル コ ー ス 〉</p>	
オードブル・スープ・魚料理・肉料理	¥8,400
サラダ・デザート・パン・コーヒー	
<p>※要予約</p>	

※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。

<p>オードブル</p>	
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

<p>スープ</p>	
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

<p>パスタ</p>	
ヤリイカと春野菜のオイルソース	¥1,680
ほたるイカと菜の花のトマトソース	¥1,680
蟹の雲丹風味のクリームソース	¥1,680

<p>カレー・ピラフ</p>	
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

<p>サラダ</p>	
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

<p>ドリンク</p>	
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)