

# Menu

## ～ May and June 2022 ～

### 〈 魚 料 理 〉

中央市場から届いた本日おすすすめのお魚料理

- ★舌平目とホタテ貝のムース詰め クレソンバターソース ￥3,300
- ★スズキと天使の海老のムニエル ￥3,300  
バジル風味のトマトフォンデュとペルノー酒のソース
- ★イサキのムニエル バルサミコ風味のプールノワゼット ￥3,300

### 〈 肉 料 理 〉

- ★牛ロースのポワレ 季節の野菜添え トリュフのソース ￥3,300
- ★鶏もも肉のコンフィ 白インゲン豆のラゲースソース ￥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

- ホテルイカとそら豆のオイルソース ￥1,680
- ヤリイカのジェノベ風ソース ￥1,680
- 自家製ベーコンと白アスパラのカルボナーラ風 ￥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)