


# Menu

## ～ September and October 2022 ～

【下記メニューは、会員様・ご同伴者様・ご紹介者様のメニューとなります】

〈 魚 料 理 〉

～中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理～




鯛とホタテ貝のムース詰め 雲丹風味のソース添え

★鱧のフライ ソースタルタル ¥3,300

★太刀魚グリエ 赤ワインのリゾット・茸のソテー添え ¥3,500

★鯛とホタテ貝のムース詰め 雲丹風味のソース添え ¥3,500

〈 肉 料 理 〉



ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース

★ヴァンデ産うずらグリエ サフラン風味のヌイユ添え ¥3,300


★牛ロースポワレ クレーム・ド・シャンピニオン ¥3,500

★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)



〈 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**

北海道カマンベールチーズ	¥1,200
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	 オニオングラタンスープ
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**

鮎と茸のペペロンチーノ	¥1,680
モッツアレラチーズとフレッシュトマトのソース	¥1,680
ムール貝とかぶらのクリームソース	¥1,680

**カレー・ピラフ**


ビーフカレー	¥1,600	 ビーフカレー オムレツライス綿業風セットメニュー例
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	

\* 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)

**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
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 (お写真はイメージです)	¥510 ~	