

# Menu

～ November and December 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～



鮮のサフラン風味の軽いグラタン 小野菜添え

- ★広島産牡蠣フライ ソースタルタル ￥3,300
- ★サーモンのグリエ 茸のソテー添え 赤ワインソース ￥3,300
- ★鯉のサフラン風味の軽いグラタン 小野菜添え ￥3,500

## 〈 肉 料 理 〉



ビーフシチュー ア・ラ・モード

- ★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ￥3,500
- ★牛ロースステーキ ソースシャスール ￥4,000
- ★ビーフシチュー ア・ラ・モード ￥4,000

(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 〉

￥6,000

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 〉

￥9,000

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
- 野菜スープ (トマト風味) ￥730
- オニオングラタンスープ ￥1,360



オニオングラタンスープ

## パスタ

- 広島産牡蠣と春菊の白ワイン風味 ￥1,680
- 鯖とトマトのラグーソース ￥1,680
- 蟹と茸のクリームソース ￥1,880

## 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 ￥2,600
- 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)



ビーフカレー



オムレツライス綿業風  
セットメニュー例

## 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 ~

