

Menu

～ March and April 2023 ～

【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～

- ★ホウボウのポワレ ソースヴァンルージュ ケイパー添え ￥3,500
- ★真鯛のポワレ 春野菜のプレゼ サフランの香り ￥3,500
- ★帆立貝柱と牡蠣のムニエル パセリバターソース ￥3,500



帆立貝柱と牡蠣のムニエル
パセリバターソース

〈 肉 料 理 〉

- ★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 ソースリヨネーズ ￥4,000
- ★近江産鴨ロース肉のロースト バルサミコソース ￥4,000



牛ロースステーキ
ソースリヨネーズ

(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

※3日前までにご予約お願いいたします。



※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

- 桜海老と春野菜のオリーブソース ￥1,680
- ヤリイカとえんどう豆の軽いトマトソース ￥1,680
- 広島産牡蠣と椎茸のクリームソース ￥1,680



桜海老と春野菜のオリーブソース

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
- オムレツライス縮業風 ￥1,900



ビーフカレー

*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
- シーザーサラダ ￥630



オムレツライス縮業風
セットメニュー例

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 ~



本日のデザート