

Menu

～ May and June 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】

【コース料理】

〈 お魚のコース料理 〉

～中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理～



スズキのボワレ
ソース プロヴァンサル

★スズキのボワレ ソース プロヴァンサル ¥3,500

★カマスのグリエ オリーブとバルサミコのソース ¥3,500

★舌平目と海老のムース詰め ソースアメリカン ¥3,800

〈 お肉のコース料理 〉

★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ¥3,500

★フランス産豚ロース肉と夏野菜のグリエ ¥3,500

★牛ロースステーキ ホースラディッシュのソース ¥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。



フランス産豚ロース肉と
夏野菜のグリエ

〈 牛フィレスステーキ コース 〉

国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレッツ

(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒー付き)

¥6,000



〈 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

¥9,000

※ 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

軽食のお料理

《パスタ》

自家製穴子のスモークとズッキーニのいかすみスパゲッティ ¥1,680
北海道産水タコとアーティチョークの軽いトマトソース ¥1,680
雲丹とミニトマトのクリームソース ¥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 ¥2,600
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)

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 ~



オニオングラタンスープ



自家製穴子のスモークとズッキーニの
いかすみスパゲッティ



ハヤシライス



オムレツライス 綿業風
セットメニュー例



オムレツライス 綿業風
セットメニュー例



ケーキセット ¥1,500
*季節により内容が変わります



ケーキセット ¥1,500
*季節により内容が変わります