

Menu

～ September and October 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～

★シェフおすすめのお魚料理 ¥3,800

★魚介たっぷり綿業風ブイヤールベース ¥5,000



シェフおすすめのお魚料理

〈 お肉のコース料理 〉

★茶美豚とソーセージ、
ミックスビーンズのトマト煮 カスレ風 ¥3,600

★ハンバーグステーキ 茸のソース ¥3,600

★牛ロースの香草パン粉焼き ディアブル風 ¥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。



牛ロースの香草パン粉焼き
ディアブル風

〈 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 ビーフカツレット

(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒー付き) ¥6,200



〈 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(5尾) ¥2,100

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



野菜スープ (トマト風味)

軽食のお料理

《パスタ》

ヤリイカと秋茄子、しめじのオイルソース ¥1,680

鮭と茸のクリームソース イクラ添え ¥1,680

アルゼンチン赤海老のフレッシュトマトのソース ¥2,000



アルゼンチン赤海老の
フレッシュトマトのソース

《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 ¥2,800

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

オムレツライス綿業風 ¥2,000

ビーフシチュー オムレツライス ¥3,000



ビーフシチュー
オムレツライス

*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 ¥330

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) ¥1,000 ~



本日のデザート
(日によって、内容は変わります)