

# Menu

## ～ September and October 2023～

【お食事券ご利用者様用】

### 【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

★シェフおすすめのお魚料理 ￥4,200

★魚介たっぷり縮業風ブイヤール ￥5,500

#### 〈 お肉のコース料理 〉

★茶美豚とソーセージ、 ￥4,000  
ミックスビーンズのトマト煮 カスレ風

★ハンバーグステーキ 茸のソース ￥4,000

★牛ロースの香草パン粉焼き ディアブル風 ￥4,400

(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 ￥6,800

(スープ・サラダ・デザート・パン・コーヒー付き)



#### 〈 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

￥10,000

※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 ￥1,350  
エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風 ￥1,750  
ニュウカレドニア産 天使の海老のソテー(5尾) ￥2,300

#### スープ

本日のクリームスープ ￥800  
野菜スープ(トマト風味) ￥800  
オニオングラタンスープ ￥1,500



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 ￥1,850  
鮭と茸のクリームソース イクラ添え ￥1,850  
アルゼンチン赤海老のフレッシュトマトのソース ￥2,200



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 ￥1,750  
海老カレー ￥1,750  
ビーフカツカレー ￥3,000  
カニピラフ ￥1,750  
牛ヒレ肉入り和風ピラフ ￥1,750  
海老ピラフ ￥1,750  
オムレツライス縮業風 ￥2,200  
ビーフシチュー オムレツライス ￥3,300



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。  
(¥1,650 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 ￥360  
ミニトマトのサラダ バルサミコ風味 ￥600  
シーザースサラダ ￥700

### 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) ￥1,100 ~



本日のデザート  
(日によって、内容は変わります)