

# Menu

～ November and December 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

★シェフおすすめのお魚料理 ￥3,800

★魚介たっぷり縮業風ブイヤール ￥5,000

### 〈 お肉のコース料理 〉



ハンバーグステーキ  
ホワイトソース添え

★茶美豚とソーセージのソテー シュペッツレ添え ￥3,600

★ハンバーグステーキ ホワイトソース添え ￥3,600

★牛肉の赤ワイン煮 ブルゴーニュ風 ￥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。

### 〈 牛フィレスステーキ コース 〉

￥6,200

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。



\*お写真はイメージ写真です(メニューは、日によって内容が変わります)

※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



オニオングラタンスープ

## 軽食のお料理

### 《パスタ》

数種の茸のオイルソース ￥1,680  
海老のトマトクリームソース ￥1,680  
雲丹と小柱の辛味トマトソース ￥2,000



数種の茸のオイルソース

### 《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  
オムレツライス縮業風 ￥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)