

Menu

～ March and April 2024 ～

【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

★魚介たっぷり綿業風ブイヤール ￥5,500



牛ロースステーキ
ソースボルドレーズ

〈 お肉のコース料理 〉

★鹿児島産豚ロース肉のグリエ ￥4,200

ソースシャルキュティエール

★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ￥4,200

★牛ロースステーキ ソースボルドレーズ ￥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。

〈 牛フィレステーキ 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。



*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 ￥1,350
エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風 ￥1,750
ニューカレドニア産 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



オニオングラタンスープ

軽食のお料理

《パスタ》

鹿児島産筍のペペロンチーノ ￥1,850
ホテルイカの軽いトマトソース ￥1,850
広島産牡蠣とベーコンのクリームソース ￥1,850



広島産牡蠣とベーコンの
クリームソース

《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
オムレツライス綿業風 ￥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)