

Menu

～ January and February 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



茶美豚ロース肉のグリエ
ソースロベール

〈 お肉のコース料理 〉

- ★茶美豚ロース肉のグリエ ソースロベール ￥4,200
- ★ハンバーグステーキ ソースポルチュゲーズ ￥4,200
- ★牛ロースステーキ ソースシャスール ￥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

※3日前までにご予約お願いいたします。

￥10,000



*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》

- 海老とドライマトの白ワイン風味 ￥1,850
- カジキマグロとポルチーニ茸のトマトソース ￥1,850
- 鮭と茸のクリームソース ￥2,000



《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)