

Menu

～ January and February 2024 ～

【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ズ ￥5,000



シェフおすすめのお魚料理

〈 お肉のコース料理 〉

★茶美豚ロース肉のグリエ ソースロベール ￥3,800

★ハンバーグステーキ ソースポルチュゲーズ ￥3,800

★牛ロースステーキ ソースシャスール ￥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。



茶美豚ロース肉のグリエ
ソースロベール

〈 牛フィレステーキ コース 〉

国産牛ヒレ肉のステーキ 又は ビーフカツレツ
(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。



*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)

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》

海老とドライトマトの白ワイン風味	¥1,680
カジキマグロとポルチーニ茸のトマトソース	¥1,680
鮭と茸のクリームソース	¥1,800



海老とドライトマトの
白ワイン風味

《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)

※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。