

Menu

～ March and April 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



牛ロースステーキ
ソースボルドーズ

〈 お肉のコース料理 〉

★鹿児島産豚ロース肉のグリエ ￥3,800

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 ￥3,800

★牛ロースステーキ ソースボルドーズ ￥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。



*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》

鹿児島産筍のペペロンチーノ ￥1,700

ホテルイカの軽いトマトソース ￥1,700

広島産牡蠣とベーコンのクリームソース ￥1,700



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 ￥1,600

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)