

Menu

～ July and August 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

★中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理 ￥3,800

★天然大海老のフライ レムナードソース*(ランチのみ) ￥4,500

〈 お肉のコース料理 〉



イベリコポークのロースト ラヴィゴットソース

★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ￥3,800

★イベリコポークのロースト ラヴィゴットソース ￥4,000

★牛フィレ肉の軽い煮込み ストロガノフ風 ￥5,500

(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)

※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
前菜盛り合わせ *要予約 3日前 ￥1,600

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



前菜盛り合わせ(要予約)

軽食のお料理

《パスタ》

鯛とドライトマトのオイルソース ￥1,800
茄子とモッツアレラチーズのトマトソース ￥1,800
ポルチーニ茸のクリームソース ￥2,000



鯛とドライトマトのオイルソース

《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 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 ￥450
コーヒー ￥450
カフェラテ ￥560
カプチーノ ￥600
エスプレッソ ￥500
本日のデザート(お写真はイメージです) ￥1,300 ~

本日のデザート
(日によって、内容は変わります)