

Menu

～ September and October 2024～

【お食事券ご利用者様用】

【コース料理】

〈 お魚のコース料理 〉



天然大海老のワイン蒸し
サフランソース

★中央市場から届いた本日おすすめのお魚料理 ￥4,200

★天然大海老のワイン蒸し サフランソース ￥5,000

〈 お肉のコース料理 〉



細切り牛フィレ肉とジロール茸の
軽い煮込み

★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 ポルチーニ茸と赤ワインの2種のソース添え ￥5,500

★細切り牛フィレ肉とジロール茸の軽い煮込み ￥6,050

(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 ビーフカツレッツ ￥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。



*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
前菜盛り合わせ *要予約 3日前 ￥1,800

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



前菜盛り合わせ(要予約)

軽食のお料理

《パスタ》

いろいろ茸とドライトマトのオリーブソース ￥2,000
シチリア風秋刀魚の軽いトマトソース ￥2,000
鮭としめじのトマトクリームソース ￥2,000



いろいろ茸とドライトマトの
オリーブソース

《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
オムレツライス縮業風 ￥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
シーザーズサラダ ￥700



ミニトマトのサラダ
バルサミコ風味

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、内容が変わります)