

Menu

～ September and October 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 〉



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 ¥3,800

★天然大海老のワイン蒸し サフランソース ¥4,500

〈 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 ¥3,800

★牛ロースステーキ ボルチーニ茸と赤ワインの2種のソース添え ¥5,000

★細切り牛フィレ肉とジロール茸の軽い煮込み ¥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 〉

¥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
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》

いろいろ茸とドライトマトのオリーブソース ¥1,800
シチリア風秋刀魚の軽いトマトソース ¥1,800
鮭としめじのトマトクリームソース ¥1,800



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 ¥1,600
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



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、内容は変わります)