

# Menu

## ～ January and February 2025 ～

【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
- ★魚介のブイヤベース風 ￥5,000

#### 〈 お肉のコース料理 〉



やわらかく煮込んだ牛ホホ肉の煮込み  
ポルト酒風味

- ★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ￥4,000
- ★牛ロース肉のチーズパン粉焼き ￥4,500
- ★やわらかく煮込んだ牛ホホ肉の煮込みポルト酒風味 ￥5,000

(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 〉

国産牛フィレ肉のステーキ 又は ビーフカツレット  
(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

※3日前までにご予約お願いいたします。

￥9,000



\*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	¥700
コンソメスープ	¥1,300
オニオングラタンスープ	¥1,400



コンソメスープ

### 軽食のお料理

#### 《パスタ》

寒ブリとほうれん草の白ワイン風味	¥1,800
ボルチーニ茸と牛肉のボローニャ風ソース	¥1,800
鳥取産ずわい蟹と蕪のクリームソース	¥2,000



寒ブリとほうれん草の白ワイン風味

#### 《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



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)