### Menu

# ~ May and June 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 ¥4.000

**★**魚介とお魚のアクアパッツァ ¥5.000



#### 〈 お肉のコース料理 〉

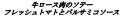


★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ¥4,000

★牛ロース肉のソテー フレッシュトマトとバルサミコソース ¥4,500

★牛フィレ肉の薄切りステーキ フランス産粒マスタードソース ¥5.200

(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 〉 ¥6,800 国産牛フィレ肉のステーキ 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)



 $\langle \mathcal{I} \mathcal{N} \mathcal{I} \mathcal{I} \mathcal{I} \mathcal{I} \mathcal{I} \rangle$ 

¥10,000

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)

様・	ご紹介者様のメニューとなります】
	オードブル
	エスカルゴのオーブン焼きブルゴーニュ風
	前菜盛り合わせ *要予約 3日前 スープ
	<i>本日のクリームスープ</i>
	コンソメスープ
	オニオングラタンスープ
	軽食のお料理
	<i>《パスタ》</i>
	ベーコンと夏野菜のトマトソース
	ヤリイカとうすいえんどう豆の青しそ風味
	筍とそら豆の軽いクリームソース
	《カレー・ピラフ》
	ビーフカレー
	海老カレー
	ビーフカツカレー
	カニピラフ
	牛ヒレ肉入り和風ピラフ
	<i>海老ピラフ</i> オムレツライス綿業風
	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
	(₹1.700 スープ・サラダ・デザート・
	(11,100 ス フ ックス フ ッ
	ミニトマトのサラダ バルサミコ風味
	シーザースサラダ
	ルボーフーと一

<i>オードブル</i>			
北海道カマンベールチーズ	¥1,200		
エスカルゴのオーブ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		
<i> スー</i> プ <i></i>			
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		
軽食のお料理			



コンソメスープ

¥1.600

¥1,800

¥2.000



ベーコンと夏野菜のトマトソース

## とそら豆の軽いクリームソース 《カレー・ピラフ》

ビーフカレー	¥1,700
海老カレー	¥1,700
ビーフカツカレー	¥3,000
カニピラフ	¥1,700
牛ヒレ肉入り和風ピラフ	¥1,700
海老ピラフ	¥1,700
オムレツライス綿業風	¥2,100
ビーフシチュー オムレツライス	¥3.200



\*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。

(¥1,700 スープ・サラダ・デザート・コー	ヒー付き)
<i>サラダ</i>	
スモールサラダ	¥360
ミニトマトのサラダ バルサミコ風味	¥580
シーザースサラダ	¥700
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 ~

ピーフシチュー オムレツライス



ミニトマトのサラダ バルサミコ風味



本日のデザート (日によって、内容は変わります)