Menu

~ November and December 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 〉 ★本日のおすすめのお魚料理 ¥4,000 より ★本日のオマール海老料理 ¥5,000 本日のおすすめのお魚料理 〈 お肉のコース料理 〉 **★**本日のおすすめのお肉料理 ¥4.500 より ★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ¥4.000 *★牛ロースステーキ* ¥5,000 本日のおすすめのお肉料理 (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 季節の野菜添え (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	¥10,000	
*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)			

こ紹介者様のメニューとなります】		
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	h .
 スープ	,	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
	v.700	(C) (C)
<i>本日のクリームスープ</i> コンソメスープ	¥700	
<i>コンソメスーノ</i> オニオングラタンスープ	¥1,300	
オーオングラダンスープ	¥1,400	コンソメスープ
軽食のお料理		=
<i>《パスタ》</i>		(Section)
海老と茸の白ワイン風味	¥1,800	The state of the s
ポルチーニ茸入りミートソース	¥1,800	
<i>がル</i> ケーー	¥1,800	
蛋と与のグリーム/一A	± 1,000	
《カレー・ピラフ》		ポルチーニ茸入りミートソース
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	AND SAND
海老ピラフ	¥1,700	600
オムレツライス綿業風	¥ <i>2,100</i>	
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。	ピーフシチュー オムレツライス
(¥1,700 スープ・サラダ・デザート・コーヒ		<i>320091</i> 2
	/17.67	
スモールサラダ	¥360	Caster
ミニトマトのサラダ バルサミコ風味	¥ <i>580</i>	
シーザースサラダ	¥ 700	
		ミニトマトのサラダ バルサミコ風味
ドリンク		/ リレッ ミ 山原原
紅茶	¥450	1
コーヒー	¥450	
カフェラテ	¥ <i>560</i>	
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)