

Menu

～ May and June 2026 ～

【会員様・ご同伴者様・ご紹介者様用】

【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

★本日のおすすめのお魚料理 ￥4,000
より

★オマール海老のグリル 赤ワインのソース ￥5,000

〈 お肉のコース料理 〉



本日のおすすめのお肉料理

★本日のおすすめのお肉料理 ￥5,000
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 ￥5,500

(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 〉 ￥7,500



国産牛フィレ肉のステーキ

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 〉 ￥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)



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

軽食のお料理

《パスタ》

穴子とアサリとルッコラのオイルソース ￥1,800
黒毛和牛とドライトマトのボロニア風 ￥1,800
パンチェッタのクリームソース レモン風味 ￥1,800

《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 絹業風 ￥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)

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 ￥580
シーザースサラダ ￥700

ドリンク

紅茶 ￥500
コーヒー ￥500
カフェラテ ￥650
カプチーノ ￥680
エスプレッソ ￥550
本日のデザート (お写真はイメージです) ￥1,500 ~



コンソメスープ



黒毛和牛とドライトマトのボロニア風



ビーフシチュー 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)

※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。