

Menu

～ May and June 2026 ～

【お食事券ご利用者様用】

【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 ¥4,400
より

★オマール海老のグリル 赤ワインのソース ¥5,500

〈 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 ¥5,500
より

★ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース ¥4,400

★牛ロースステーキ ¥6,050

(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 〉 ¥8,250



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)

※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 ¥1,350
エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風 ¥1,750
前菜盛り合わせ *要予約 3日前 ¥1,800

スープ

本日のクリームスープ ¥800
コンソメスープ ¥1,400
オニオングラタンスープ ¥1,500

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 ¥2,000
黒毛和牛とドライトマトのボロニア風 ¥2,000
パンチェッタのクリームソース レモン風味 ¥2,000

《カレー・ピラフ》

ビーフカレー ¥1,850
海老カレー ¥1,850
ビーフカツカレー ¥3,300
カニピラフ ¥1,850
牛ヒレ肉入り和風ピラフ ¥1,850
海老ピラフ ¥1,850
オムレツライス 絹業風 ¥2,300
ビーフシチュー オムレツライス ¥3,500

*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。
(¥1,850 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 ¥400
ミニトマトのサラダ バルサミコ風味 ¥640
シーザースサラダ ¥770

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)