Menu
～ November and December 2026～

【会員様・ご同伴者様・ご紹介者様用】



本日のおすすめのお魚料理



本日のおすすめのお肉料理



特選国産牛フィレ肉のステーキ

【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
★ 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	¥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
★ 特選国産牛フィレステーキ	¥7,500

＊すべてのコース料理にスープ・サラダ・デザート・パン・コーヒーが付きます

＊各種単品でのご注文も承ります



〈　フルコース　〉　＊要予約 3日前　¥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

＊写真はイメージです（メニューは日によって内容が変わります）

★　シェフの特別フルコース　¥16,000～
＊要予約1週間前　10名様まで

※上記料金には、サービス料・税金が含まれております。

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



オニオングラタンスープ

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》

アマトリチャーナ（パンチェッタと玉葱のトマトソース）	¥1,800
寒ブリと蕪とドライトマトのオイルパスタ	¥1,900
牡蠣と春菊のクリームソース	¥2,000



アマトリチャーナ(パンチェッタと玉葱のトマトソース)

《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

＊上記軽食の各種お料理にセットメニューも承ります
（＋¥1,700　スープ・サラダ・デザート・コーヒー付き）



ビーフカレー

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



オムレツライス綿業風

ドリンク・デザート

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	¥1,500 ～



本日のデザート
＊日によって内容は変わります

※季節により、一部食材が変わる場合がございます。