

要予約

ご予約は前日の  
17時迄に  
お願いします。

# 料理長おまかせ コース

海の幸のタルタル、サラダ仕立て

グリーンピースのポタージュ

桜鯛のポワレ 春野菜添え  
オレンジ風味ソース

オマール海老のロースト  
ナンチュアソース

牛フィレ肉のステーキ  
ペルシャードマデラソース

パン

ショコラブランムース

コーヒー又は紅茶



通常価格 7,500円

特別価格 6,000円



## 料理長自慢の洋食御膳

- 本日のスープ
- 牛フィレカツ
- 蒸し鶏と生ハムサラダ
- 黒豚焼売
- きのこのキッシュ
- サワラ塩焼き桜生姜
- 和そうざい
- 御飯
- デザートの盛り合わせ
- コーヒー又は紅茶

通常価格 2,500円

特別価格 1,950円



## 洋食創作コース

- オードブルの盛り合わせ
- 本日のスープ
- メバルの香草パン粉焼き  
ごぼうのクリームソース
- 牛フィレ肉のステーキ  
グリーン野菜添え
- パン又はライス
- デザートの盛り合わせ
- コーヒー又は紅茶

通常価格 3,500円

特別価格 2,800円



※当店は国産米を使用しております。※アレルギーをお持ちの方は係にお申しつけ下さい。※ご利用前日の17時以降のキャンセルは利用料金相当額を申し受けますのでご了承下さい。  
※仕入れの都合によりメニューを変更させていただく場合があります。※料金はサービス料・消費税を含みます。※写真は全てイメージです。