

フィッシュ	サーモンと海老のベルモット風味クリームソース
ポーク	ポークフィレのミラノ風カットマトソース
ハンバーグ	特製ハンバーグ&ハムとチーズのクレープ包み
アジア	鶏肉とカシューナッツの中華風ピリ辛炒め
シェフお奨め	魚のクネルリヨン風オーロラソース 6月のセレクト5

5/28 ~ 6/3	鶏つくねの柚子味噌焼き	昼定食
6/4 ~ 6/10	クリーミー照り焼きチキン	
6/11 ~ 6/17	豚フィレ肉の柚子こしょう焼き	
6/18 ~ 6/24	冷やし茶そばと天ぷらの盛り合わせ	
6/25 ~ 7/1	さっぱり焼き鯖トマトと大葉おろしぼん酢	

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	あなごの燻製ロールフレッシュトマトのサルサケッカソース
スープ	ポテトの冷製ヴィシソワーズ
お魚料理	鯉と魚介のポワレシャンパンソース

パンまたはライス サラダ デザート コーヒー

季節の天ぷら定食

¥1,300

(税込¥1,404)

◇季節の天ぷら(海老・穴子・鱈・鰻・南瓜・茄子・人参・おくら)

◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー

季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品(鰻の柳川風)

◇季節の天ぷら(海老・鱈・鰻・南瓜・茄子・おくら) ◇酢物

◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー