

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ツトマトソース
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
アジアン	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	和食御膳
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ぽん酢	

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・鱧・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

季節のフィッシュディナー ¥2,500 (税込¥2,700)

- 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 鯛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

季節のフルコースディナー 前日までにご予約が必要です ¥5,000 (税込¥5,400)

- オードブル 軽く火を入れた本鯛のカルパッチョレモンオリーブ風味
 - 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 クリアなコンソメスープ玉葱のブリュレ添え
 - お魚料理 鱸のソテー黒オリーブ風味の赤ワインソース
 - お口直し お肉料理 牛フィレ肉のタリアータ夏野菜のカポナータ添え
- パンまたはライス サラダ デザート コーヒー

季節の和洋箱膳 松

前日までにご予約が必要です

¥4,000 (税込¥4,320)

- ◇お刺身三点 ◇季節の天ぷら〈海老・鱈・鱧・南瓜・茄子・おくら〉
 - ◇鰻の柳川風 ◇白身魚と海老の落とし揚げみどり酢添え
 - ◇冬瓜の水餃子 ◇牛フィレ肉のステーキ山椒風味
- 茶碗蒸し 肉味噌のピリ辛ご飯 お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー

季節の和洋箱膳 竹

¥2,500 (税込¥2,700)

- ◇お刺身二点 ◇季節の天ぷら〈海老・鱈・鱧・南瓜・茄子・おくら〉
 - ◇鰻の柳川風 ◇牛肉のしぐれ煮 ◇茶碗蒸し
- 肉味噌のピリ辛ご飯 お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー