

フィッシュ	帆立貝柱の舌ひらめロール白ワインのソース
ポーク	柔らかポークシチューのクレープ包みチーズ焼き
ハンバーグ	ハワイ風ハンバーグとお魚のチリソース
アジア	ベトナム風牛もも肉と青パパイヤのサラダ
シェフお奨め	鴨胸肉のマリネリヨン風ローズソース

10月のセレクト5

10/1 ~ 10/7	魚介の甘酢あん	と豚のしょうが焼き	和食御膳
10/8 ~ 10/14	ぶり大根と若鶏の竜田揚げ		
10/15 ~ 10/21	炙りサーモンのマリネとポークシチュー		
10/22 ~ 10/28	秋刀魚 & 野菜のミルフィーユと胡麻チキン		
10/29 ~ 11/4	イカと明太子の和風パスタと牛カツ		

季節の和定食

¥2,000 (税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品〈かれいのみぞれ煮〉
- ◇季節の天ぷら〈海老・秋刀魚・鮭・南瓜・茄子・蓮根・大葉〉 ◇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 秋刀魚と秋なすのミルフィユ風
 - スープ 本日のスープ
 - お魚料理 いわしのコンフィと魚介のポワレソースブルブラン
- 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 秋刀魚と秋なすのミルフィユ
 - オードブル 鴨のローストバルサミコ酢ソース
 - スープ 牛蒡のクリームスープ
 - お魚料理 真鯛のポワレソースブルブラン
 - お肉料理 牛フィレ肉とフォウグラの重ね焼きロックフォールの香り
- 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 箱のお料理六つ

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・鯖・秋刀魚・南瓜・茄子・大葉〉
 - ◇生麩のからし蓮根饅頭 ◇鯉のさんが焼き
 - ◇帆立貝のバター醤油焼き ◇牛フィレ肉のミニステーキサラダ添え
- 茶碗蒸し いくらと鮭の親子飯 お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー

季節の和洋箱膳 竹 箱のお料理四つ

¥2,500 (税込¥2,700)

- ◇お刺身二点 ◇季節の天ぷら〈海老・鯖・秋刀魚・南瓜・茄子・大葉〉
 - ◇鯉のさんが焼き ◇牛リブロースステーキサラダ添え
- 茶碗蒸し いくらと鮭の親子飯 お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー