

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	昼定食
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	

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	秋刀魚と秋なすのミルフィーユ風
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	

季節の天ぷら定食

¥1,300

(税込¥1,404)

- ◇季節の天ぷら(海老・鯖・鮭・秋刀魚・南瓜・茄子・蓮根・大葉)
- ◇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(かれいのみぞれ煮)
- ◇季節の天ぷら(海老・鯖・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