

フィッシュ	本鯛と魚介のソテー レモンバターソース
ポーク	ポークのローストと3種のソーセージ 生姜の香り
ハンバーグ	煮込みハンバーグと海老フライのタルタルソース
アジア	韓国風春野菜と豚肉のプルコギ
シェフお奨め	ひらめと魚介のムースのパイ包み焼き <small>2月のセレクト5</small>

1/28 ~ 2/3	川棚名物瓦そば	昼定食
2/4 ~ 2/10	かれいのみぞれ煮と若鶏の唐揚げ	
2/11 ~ 2/17	3種の魚介フライとローストビーフ	
2/18 ~ 2/24	牛肉のごま南蛮とシーフードグラタン	
2/25 ~ 3/3	豚肉ときのこの串焼きと鯛かまの唐揚げ	

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	鯛のカルパッチョローズ仕立て 夏みかんのジュレソース
スープ	お野菜たっぷりのミネストローネ
お魚料理	舌平目のムニエル 冬のきのこクリームソース

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・公魚・白魚・鱈・さつまいも・茄子・春菊・南瓜・人参)
- ◇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(鱈の大葉ごま味噌焼)
- ◇季節の天ぷら(海老・公魚・白魚・さつまいも・茄子・春菊・南瓜) ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー