

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
アジアン	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 2月のセレクト5

1/28 ~ 2/3	川棚名物瓦そば	和食御膳
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	

季節の和定食

¥2,000 (税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品〈鰯の大葉ごま味噌焼〉
- ◇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

季節のフィッシュディナー

¥2,500 (税込¥2,700)

- 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)

- 人参のムースと雲丹のブリニオレンジの香り
 - 鮑のステーキ焦がしバターソース コンソメとチーズのミルクファンティ
 - 甘鯛と魚介と冬のきのこのブイヤールベース
 - 国産黒毛和牛薄切り肉のグリルとマッシュルームのフラン
- 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 ◇鰯の大葉ごま味噌焼 ◇広島産牡蠣の炙り焼
 - ◇季節の天ぷら〈海老・公魚・白魚・さつまいも・茄子・春菊・南瓜〉
 - ◇あん肝と根菜のソテー ◇牛フィレ肉のステーキ韓国風
- 茶碗蒸し 鶏そばろ三食ごはん 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 ◇鰯の大葉ごま味噌焼 ◇牛フィレ肉のステーキ韓国風
 - ◇季節の天ぷら〈海老・公魚・白魚・さつまいも・茄子・春菊・南瓜〉
- 茶碗蒸し 鶏そばろ三食ごはん お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー