

フィッシュ	鰹と魚介のポワレカレーとサフランの風味
ポーク	ポークロースのスカロッピーネクリームソース
ハンバーグ	ハンバーグとハム・チーズのクレープ包み焼き
アジア	中華風海老のチリソース煮
シェフお奨め	牛バラ肉の赤ワイン煮込みリヨン風 3月のセレクト5

2/25 ~ 3/3	豚肉ときのこの串焼き 鯛かまの唐揚げ
3/4 ~ 3/10	鶏ささみと蓮根の香味だれ 海老となすの旨煮
3/11 ~ 3/17	ポークカルビの焼肉 鰯と野菜のそばろ餡かけ
3/18 ~ 3/24	合鴨とお野菜の治部煮 ヘルシーがんもどき
3/25 ~ 3/31	ポークジンジャー 冷やし海老天そば 昼定食

季節のフィッシュランチ ¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	新鮮な魚貝のシフォナード 甘酸っぱいイチゴのソース
スープ	蟹とお野菜のビスクスープ
お魚料理	真鯛の白ワイン煮リヨネーズ スモークサーモン添え
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・針魚・鱈・きびなご・筍・牛蒡・茄子・苦瓜・南瓜・菜の花〉
 ◇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〈豚しゃぶと春野菜の胡麻煮〉
 ◇季節の天ぷら〈海老・針魚・鱈・筍・茄子・苦瓜・南瓜・菜の花〉 ◇酢物
 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味 ◇コーヒー