

フィッシュ	鰯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 鰯と野菜のそぼろ餡かけ
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 和食御膳

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

季節のフィッシュディナー ¥2,500 (税込¥2,700)

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)

新鮮な魚貝のシフォナード 甘酸っぱいイチゴのソース
牛タンの香草ドレッシング 鶏のクネルのコンソメ蒸し
ロブスターと魚介・雲丹のクリーム煮 薄焼きポテト添え
牛フィレ肉のメダイオン 春野菜とフォアグラを添えて
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)

春のお祝い膳寿 をご利用下さいませ

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)

春のお祝い膳華 をご利用下さいませ

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