

フィッシュ	白身魚のピッツァイオーラ & 海老フライ
ポーク	ポークロースのカットマトとカレーのソース
ハンバーグ	特製ハンバーグとレモン風味の鶏唐揚げ
アジア	ラオス風ナンプラー風味のピリ辛フライドチキン
シェフお奨め	豚フィレ肉と生ハムのサルティンボッカ風 <small>セレクト5</small>

4/1 ~ 4/7	若鶏の唐揚げ 鱈のソテー 和風ソース 和食御膳
4/8 ~ 4/14	ポークステーキ 葱ソース 鰯かまの幽庵焼き
4/15 ~ 4/21	ビーフピカタ 鮭のソテー きのこソース
4/22 ~ 4/28	豆腐入りハンバーグ 鯛のピリ辛唐揚げ
4/29 ~ 5/5	豚しそチーズフライ お魚の南蛮漬け

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 ¥5,000 (税込¥5,400)

前日までにご予約が必要です

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