

フィッシュ	すずきのポワレわけぎとごぼうのフライ添え
ポーク	豚肉の柔らかトマト風味煮込み
ハンバーグ	ハンバーグとベーコン・ソーセージのグリル
アジア	海老・貝柱・白身魚の油淋ソース
シェフお奨め	舌平目の黄金焼き海洋風レモンバターソース

セレクト5

4/29 ~ 5/5	豚しそチーズフライ お魚の南蛮漬け 和食御膳
5/6 ~ 5/12	牛肉とピーマンの味噌炒め 海鮮麻婆春雨
5/13 ~ 5/19	鶏肉の香味焼き 揚げ海老マヨネーズソース
5/20 ~ 5/26	豚肉の生姜焼き 鯖のソテーマスタードソース
5/27 ~ 6/2	チキンと大豆のチリ煮 かれいの甘酢あん

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