

フィッシュ	海老と鮎のコーベル風 レモンクリームソース
ポーク	とろとろポークシチューのチーズグラタン
ハンバーグ	ハンバーグのクレープ包みミニロブスター添え
アジア	牛肉のグリーンカレー 爽やかな辛さ仕上げ
シェフお奨め	牛タンのステーキ香草ソース夏野菜添え セレクト5

5/27 ~ 6/2	チキンと大豆のチリ煮 かれの甘酢あん
6/3 ~ 6/9	豚唐揚げと夏野菜の黒酢あえ ぶり大根
6/10 ~ 6/16	お魚と野菜の揚げびたし 鶏肉の甘辛つくね
6/17 ~ 6/23	牛肉の利休あえ 彩り鱈なんばん
6/24 ~ 6/30	豚の焼カルビ風 冷やしとろろそば 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	真鯛のカルパッチョ 和風グレープフルーツのソース
スープ	本日の冷製スープ
お魚料理	すずきと鮎のポワレと季節野菜のグリル2種のソース
パンまたはライス サラダ デザート コーヒー	

季節の天ぷら定食

¥1,300

(税込¥1,404)

- ◇季節の天ぷら(海老・鰯・鱈・鱧・茄子・苦瓜・南瓜・おくら・赤黄パプリカ)
- ◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味

季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品(鰯のみぞれ煮)
- ◇季節の天ぷら(海老・鰯・鱈・鱧・苦瓜・南瓜・おくら) ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味