

フィッシュ	海老と鮎のコルベール風	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	かれいの甘酢あん
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・鱧・鱈・苦瓜・南瓜・おくら〉 ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇甘味

季節のフッシュュディナー ¥2,500 (税込¥2,700)

こちらのメニューは提供を終了致しました

7月より登場予定の新メニューにご期待くださいませ

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)

こちらのメニューは提供を終了致しました

7月より登場予定の新メニューにご期待くださいませ

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 ¥3,200 (税込¥3,400)

こちらのメニューは提供を終了致しました

7月より登場予定の新メニューにご期待くださいませ

茶碗蒸し 鶏そぼろ三食ごはん 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 ¥2,700 (税込¥2,900)

こちらのメニューは提供を終了致しました

7月より登場予定の新メニューにご期待くださいませ

茶碗蒸し 鶏そぼろ三食ごはん お吸い物 フルーツ&デザート コーヒー