

フィッシュ	鯛と海老のポワレアーモンド風味	
ポーク	ミラノ風ポークカツレットマトソース	
ハンバーグ	特製ハンバーグ&シェフのプレーンオムレツ	
アジア	北京風豚肉と魚介の八宝菜	
シェフお奨め	和牛ばら肉の赤ワイン煮込みリヨン風	セレクト5

7/29 ~ 8/4	中華冷麺 豚肉のとろとろ角煮	昼定食
8/5 ~ 8/11	揚げ出し豆腐のみぞれあん 焼き豚	
8/12 ~ 8/18	鯖の梅みそ焼 牛おろしステーキ	
8/19 ~ 8/25	いかのレモン醤油ステーキ うにのカルボナーラ	
8/26 ~ 9/1	めんたいマッシュポテトのチーズ焼き ぶり大根	

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