

フィッシュ	帆立貝と海老の香草バター焼き	セレクト5
ポーク	豚ロースのしそチーズ詰めカツレツ	
ハンバーグ	ハンバーグのアメリカ風クリームチーズソース	
アジア	海老と白身魚のソテーチャイニーズ風	
シェフお奨め	舌平目のムース詰めメダイヨン風クリームソース	

10/28 ~ 11/3	ロールキャベツ 若鶏の唐揚げ甘酢あん	昼定食
11/4 ~ 11/10	ローストビーフ明太子和え ぶりジャガ甘辛ソース	
11/11 ~ 11/17	豚ロースの黄身おろし 海老フライ	
11/18 ~ 11/24	鶏ささみの和風マヨ焼き 鱈の味噌幽庵焼き	
11/25 ~ 12/1	カリカリチキン南蛮 白身魚とねぎの照り焼き	

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	穴子のロール巻き燻製 サルサソース
スープ	パンプキンスープ
お魚料理	秋の魚介のポワレ浅蜷のカレー風味クリームソース
	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・秋刀魚・太刀魚・こち・茄子・椎茸・南瓜・薩摩芋・獅子唐)
 ◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇果物 ◇コーヒー

季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品(鶏しんじょうの葛かけ饅頭)
 ◇季節の天ぷら(海老・秋刀魚・こち・茄子・椎茸・獅子唐) ◇酢物
 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇デザート ◇コーヒー