

フィッシュ	帆立貝と海老のムニエルパセリ風味ソース
ポーク	豚バラ肉の煮込みアプリコットソース
ハンバーグ	特製ハンバーグチーズとトマトのチロリアン風
アジア	ベトナム風いかの香味ステーキ
シェフお奨め	平目のジャガイモ焼き野菜のエチューベ添え <small>セレクト5</small>

12/30 ~ 1/5	揚げ海老のマヨソース 蓮根の肉詰め
1/6 ~ 1/12	キャベツのお好み焼き風ハンバーグ ぶり大根
1/13 ~ 1/19	ビーフピカタ 鮭のきのこソース
1/20 ~ 1/26	鯛の揚げ焼き出汁あんかけ ローストビーフ
1/27 ~ 2/2	鯖のみそ風味焼き 豚しそチーズフライ 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	サーモンのタルタル香草風味
スープ	チーズとかき玉のミルファンティスープ
お魚料理	鱈と魚介のソテー ノワゼットソース
	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・鱈・帆立・いか・蓮根・春菊・茄子・南瓜・人参〉
- ◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇果物

### 季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品〈おでんと鯛かま煮付け〉
- ◇季節の天ぷら〈海老・鱈・帆立・蓮根・春菊・南瓜・人参〉 ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇デザート