

フィッシュ	鱈と海老のポワレポーチドエッグ添え <small>セレクト5</small>
ポーク	ツール風豚バラ肉のコンフィ
ハンバーグ	ハンバーグとハムチーズのクレープ巻き
アジア	韓国風焼き肉の鉄板焼き
シェフお奨め	やわらか牛タンシチューシャスール風

1/27 ~ 2/2	鱈のみそ風味焼き 豚しそチーズフライ <small>昼定食</small>
2/3 ~ 2/9	揚げ豚のおろし甘酢ソース 鰯のステーキ
2/10 ~ 2/16	鶏の唐揚げピリ辛マリネ 鱈の甘みそ照り焼き
2/17 ~ 2/23	豚のステーキゆず胡椒ソース 揚げ鯛の中華餡
2/24 ~ 3/2	牛肉のオリエンタル風 海老の鹿の子揚げ

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	チーズとかきたま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 ◇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(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 ◇コーヒー

