

ディナーコースメニュー

¥8,800 (税込)

◆前菜◆

鰹のカルパッチョ

◆スープ◆

本日のスープ

◆魚料理◆

メバルのムニエル  
白ワインとビーツのソース

◆肉料理◆

牛ロースのステーキ  
じゃが芋のブーランジェールを添えて

◆ 本日のデザート

◆ パン

◆ コーヒーまたは紅茶

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます



鯉と春野菜のカルパッチョ

穴子と冬瓜の蒸し物  
柑橘類のソース

自家製お肉のテリーヌ  
ハムの盛合わせ  
ピクルス添え

鶏もも肉のコンフィ  
粒マスタードソース

メバルのムニエル  
初夏野菜のラタトゥイユ

牛ロースのグリル  
和風ソース

ツナとトマトの冷製パスタ

季節のシャーベット

個々盛りメニュー

¥5,500 (税込)



※写真はイメージです

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます

## - a la carte menu -

- \* するめの天ぷら . . . . 850 円 (税込み)
- \* フライドポテト . . . . 640 円 (税込み)
- \* 出汁巻き玉子 . . . . 620 円 (税込み)
- \* 焼き茄子 . . . . 620 円 (税込み)
- \* 乾き物盛合わせ . . . . 600 円 (税込み)
- \* 枝豆の塩ゆで . . . . 430 円 (税込み)
- \* 餃子 (ハーフサイズ) . . . . 400 円 (税込み)
- \* 本日のシェフのオススメ . . . . 1,100 円 (税込み)