

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
酢橘のヴィネグレットソース

◆スープ◆

本日のスープ

◆魚料理◆

太刀魚のムニエル
ハーブの香白ワインソース

◆肉料理◆

牛ロースのグリル
黒オリーブとケッパーのソース

◆ 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



鰹と季節野菜のカルパッチョ

小海老のマリネ

自家製お肉のテリーヌ
ハムの盛合わせ

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)