

2017年  
4月特撰コース

◆特撰和洋折衷コース

〈要予約 / 2名様より〉

前	菜	季節の前菜六種盛り
造	り	旬のお造り二種盛り
椀	物	若筍椀、木の芽
洋	皿	真鯛の香ばしい チーズペースト焼き ~二種のソース~
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ~春野菜のフリット添え~
食	事	本日の一膳
デザート		本日のおまかせ
お飲物		コーヒー

- ◆肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆肉料理のランクアップ(国産牛使用)に変更できます。



◆特撰洋食フルコース

〈要予約 / 2名様より〉

オードブル	オードブルヴァリエ	~3種の旬前菜~
スープ		本日のスープ
魚料理		真鯛の香ばしいチーズペースト焼き ~緑鮮やかグリーンマスタードソース~
肉料理		牛フィレ肉のステーキ ~新玉葱のロベールソース~

- ◆肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆肉料理のランクアップ(国産牛使用)に変更できます。

パン 季節のサラダ 本日のおまかせ コーヒー



真鯛の香ばしいチーズペースト焼き  
~緑鮮やかグリーンマスタードソース~



牛フィレ肉のステーキ  
~新玉葱のロベールソース~

◆特撰和会席コース

〈要予約 / 2名様より〉

前	菜	季節の前菜五種盛り
造	り	旬のお造り二種盛り
椀	物	若筍椀、木の芽
焼	物	鰻有馬焼き
揚	物	メバルと新玉葱の揚げ出し
強	肴	京鴨旨煮、オレンジ館
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鰻有馬焼き



メバルと新玉葱の揚げ出し

上記コース以外にも、ご予算に応じたコースをご用意させていただきます。ご要望の際は食堂までご連絡くださいませ。



料理長 岡勝文

料理長“岡勝文”のこだわり

4月の特撰和洋折衷コースでは、春野菜を添えた人気の牛フィレ肉のステーキをご提供致します。特撰洋食フルコースでは、真鯛をチーズたっぷりのペーストで香ばしく焼き上げ、色鮮やかなグリーンマスタードソースをお楽しみください。特撰和会席コースでは、若筍と香り豊かな木の芽の椀物、揚げ物には「春告げ魚」と呼ばれるメバルと甘みたっぷりの新玉葱、京鴨と相性抜群のオレンジ館の旨煮をご用意致しました。彩り豊かな春のお料理をどうぞ堪能ください。

フリードリンクメニュー

【ビール】 樽生ビール(アサヒドライプレミアム)、瓶ビール(アサヒ中瓶)、ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ) 【日本酒】 白鷹  
【焼酎】 高千穂(麦)、黒霧島(芋) 【果実酒】 梅酒  
【ウイスキー】 ベンネヴィス、I Wハーバー、サントリー角、ハイボール  
【ワイン】 ヴィスタマール(チリ産/赤・カベルネソーヴィニヨン、白・シャルドネ) 【カクテル】 カンパリ、カシス、ピーチ、ジン  
【ソフトドリンク】 ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

※仕入の状況により、料理内容が一部変更する場合がございます。予めご了承下さいませ。