

2017年 5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
煮	物	水茄子、あおさ海苔、長芋
洋	皿	鱈のポワレと野菜のフリット ～トマトクリームソース～
焼	物	牛フィレ肉のカツレツ
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		鱈と帆立貝柱のポワレ ～トマトクリームソース～
肉料理		牛フィレ肉のグリルステーキ

- ◆ 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



鱈と帆立貝柱のポワレ
～トマトクリームソース～



牛フィレ肉のグリルステーキ

◆ 特撰和会席コース

〈要予約 / 2名様より〉

先	附	雲丹豆腐
造	り	旬のお造り二種盛り
椀	物	海老葛たたき、瓜、ハス芋
焼	物	伊佐木塩焼き
揚	物	鮎唐揚げ
煮	物	水茄子、あおさ海苔、長芋
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



伊佐木塩焼き



鮎唐揚げ

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

5月の特撰和洋折衷コースは、ご好評いただいております牛フィレ肉のカツレツをご用意いたしました。特撰洋食コースでは、香ばしくジューシーに焼き上げた鱈と帆立貝柱をトマトを使ったクリームソース、ステーキは香り豊かな網焼きで。特撰和会席コースでは、色鮮やかな雲丹豆腐の先付け、一足早く伊佐木、鮎、ハス芋を使った料理をお召し上がりください。同窓会やご会食、家族会などにぜひご利用くださいませ。

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。