

2017年 8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
冷し 吸物	ジャガイモと豆乳 すり流し
洋 皿	スズキのソテー 旬野菜のフリット添え
焼 物	牛フィレ肉のステーキ ~あっさり和風ソース~
食 事	本日の一膳
デザート	三種
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	冷製コンソメスープ 旬野菜を浮かべて
魚 料 理	スズキと天使海老のポワレ ~エスプーマ仕立て~
肉 料 理	牛フィレ肉のステーキ ~あっさり和風ソース~

◆ 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



スズキと天使海老のポワレ
~エスプーマ仕立て~



牛フィレ肉のステーキ
~あっさり和風ソース~

◆ 特撰和会席コース

〈要予約 / 2名様より〉

先 附	夏野菜のジュレ和え
造 り	旬のお造り二種盛り
焼 物	賀茂茄子田楽焼き
冷し 鉢	汲み上げ湯葉 生姜あん
揚 物	ズッキーニはさみ揚げ
小 鍋	鱧つゆしゃぶ仕立て
食 事	本日の一膳
水 物	本日のおまかせ
お 飲 物	コーヒー



ズッキーニはさみ揚げ



鱧つゆしゃぶ仕立て

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

夏本番の8月は涼しさをお届けいたします。特撰コースの会席料理はくみあげ湯葉を香り豊かな生姜あんであっさりとし、鱧料理は小鍋で味付けつゆで、しゃぶしゃぶにしてご提供します。フルコースでは冷たく冷したコンソメスープに夏野菜と一緒に、ステーキは7月も人気のあっさりとし玉葱を使った和風ソースでご提供します。皆様のご来店、心よりお待ちしております。

フリードリンクメニュー

【ビール】 樽生ビール(アサヒドライブレミアム)、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、IW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。