

# 2017年 10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	旬の炊き合せ
洋	皿	サーモンとキノコクリームのオープン焼き
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ~マスタードソース~
食	事	本日の一膳
デザート		本日のデザート
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 旬魚介のカルパッチョ ~レモン香る野菜と共に~  
 スープ 松茸入りコンソメスープ  
 魚料理 サーモンとキノコクリームのオープン焼き  
 肉料理 牛フィレ肉のカツレツ

- ◆ 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 本日のデザート コーヒー



サーモンとキノコクリームの  
オープン焼き



牛フィレ肉のカツレツ

## ◆ 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	湯葉、胡麻豆腐、あわび茸
焼	物	鯛柚庵焼き
油	物	貝柱豊年揚げ
台の	物	京鴨の小鍋
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鯛柚庵焼き



京鴨の小鍋

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

10月は、「秋」をテーマにお料理をご提供致します。特撰和洋折衷コースは好評の牛フィレのステーキや旬の食材を使用しましたコースをご用意しております。洋食フルコースには、旬の魚介と野菜をレモンを使ったソースであっさりとした。スープは松茸の香りと味わいを。魚料理はキノコとクリームを煮込んだペーストをじっくりオープンで焼き上げました。和会席コースには、季節を感じる前菜、きのこを使った椀物、帆立貝柱にあられを使った揚げ物をお楽しみ頂けます。

### 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、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。