

2017年 11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	鮭と丸大根の炊合せ
洋	皿	魚介の煮込み ~サフラン風味~
焼	物	牛フィレ肉のカツレツ ~キノコソース~
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	シーフードマリネ ~彩り野菜と共に~
スープ	ミネストローネ
魚料理	魚介のブイヤベース仕立て
肉料理	牛フィレ肉のステーキ ~赤ワインソース~

- ◆ 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 本日のデザート コーヒー



魚介のブイヤベース仕立て



牛フィレ肉のステーキ
~赤ワインソース~

◆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
椀	物	鯛と蕪の椀
造	り	旬のお造り二種盛り
煮	物	鮭と丸大根の炊合せ
焼	物	帆立田楽焼き
台	の物	鯖小鍋
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鮭と丸大根の炊合せ



鯖小鍋

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

11月は秋から冬を迎える季節です。温かさを加えた料理をお楽しみ下さい。特撰和洋折衷コースでは、好評の牛フィレ肉のカツレツ、旬のお造りを。特撰洋食フルコースでは野菜たっぷりのスープ、ミネストローネ。魚料理は魚介の旨味とサフランの香りのブイヤベース。特撰和会席コースは蕪を使った椀物、熱々の帆立貝柱の田楽、身体温まる鯖の小鍋をご提供します。皆様のご来店を心より、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。