

# 2018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	若竹椀
洋	皿	真鯛のチーズ香るオープン焼き ～桜海老と白ワインのソース～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ～フリット野菜添え～
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	オードブルヴァリエ～サラダ仕立て～
スープ	本日のスープ
魚料理	真鯛と帆立貝柱のポワレ ～桜海老を散らした春キャベツのソース～
肉料理	牛フィレ肉のカツレツ～旬野菜と共に～

- ◆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



オードブル～サラダ仕立て～



牛フィレ肉のカツレツ  
～旬野菜と共に～

## ◆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	若竹椀
焼	物	鮭木の芽焼き
台の	物	京鴨葱鍋
酢の	物	鰻ざく胡瓜
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鮭木の芽焼き



京鴨葱鍋

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。全てのコースのご予約は、2名様以上・2日前迄にお願い致します。また人数に変更がございましたら、前日までにご連絡下さい。当日変更の場合、お料理代金100%の料金を頂戴致します。予めご了承下さい。



料理長 岡 勝文

### 料理長“岡 勝文”のこだわり

4月、桜満開春本番の訪れです。和会席コースでは定番の筍と若布の椀物、香り豊かな木の芽焼き、相性抜群京鴨と葱の鍋物。洋食フルコースは春色鮮やかな真鯛とジューシーな帆立貝柱を焼き上げ甘みたっぷり桜海老と散らした春キャベツのソースはベストマッチです。肉料理は表面はサクッと中はミディアムに焼き上げた牛フィレカツレツをご提供致します。どうぞお楽しみください。

### 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【ウィスキー】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。