

# 2018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
- 椀 物 海老葛たたき 旬菜
- 洋 皿 真鯛のポワレと野菜のフリット  
～グリーンマスタードソース～
- 焼 物 チーズ香る仔牛のカツレツ ～トマトソース～
- 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。

## ◆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 ～旬野菜と共に～
- ス ー プ 本日のスープ
- 魚 料 理 真鯛のパルメザンチーズ焼き  
～天使海老のフリット添え～
- 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキ ～ベーコン巻き～

- ◆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



真鯛のパルメザンチーズ焼き  
～天使海老のフリット添え～



牛フィレ肉のステーキ  
～ベーコン巻き～

## ◆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
- 椀 物 海老葛たたき 旬菜
- 焼 物 鯛の照り焼き
- 油 物 紋甲烏賊天婦羅
- 強 肴 大麦牛の赤ワイン醤油焼き
- 食 事 本日の一膳
- 水 物 本日のおまかせ
- お 飲 物 コーヒー



鯛の照り焼き



紋甲烏賊天婦羅

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。



料理長 岡勝文

### 料理長“岡勝文”のこだわり

5月、若葉の緑が目にしみる季節です。和会席では透明な衣を纏った色鮮やかな海老の椀物、旬の真鯛を香りとよく照り焼き、お造り用の紋甲烏賊をレア～天婦羅で揚げ煎りカラスミで、大麦牛ロースを和風に赤ワイン醤油で提供いたします。フルコースは真鯛をチーズのペーストで香り豊かに焼き上げ最高グレードと言われる天使海老のフリットとのマリナーージュ、ステーキはベーコンで巻き濃厚に焼き上げます。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。