

2018年 6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	おこぜと旬菜の椀
洋	皿	スズキの香草パン粉焼き ~トマトソース~
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	魚介のタルタル セルクル仕立て ~生野菜と共に~
スープ	本日のスープ
魚料理	スズキのポワレと天使海老のワイン蒸し
肉料理	牛フィレ肉のステーキ ~トマトデミグラスソース~

- ◆ 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



スズキのポワレと
天使海老のワイン蒸し



牛フィレ肉のステーキ
~トマトデミグラスソース~

◆ 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
造	り	旬のお造り
椀	物	おこぜと旬菜の椀
酢の物		蛸の焼霜
焼	物	琵琶湖産 活鮎塩焼き
油	物	太刀魚天婦羅
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



おこぜと旬菜の椀



琵琶湖産 活鮎塩焼き

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

6月、梅雨明けが待ち遠しく、さわやかな初夏の訪れの季節です。和会席コースでは、おこぜの椀物、旬を迎える蛸の酢の物、焼物は琵琶湖の活鮎を塩で。太刀魚は天婦羅でお楽しみください。洋食フルコースは、シーフードをセルクル型で抜きサラダと混ぜ合わせて、旬魚のスズキを皮をパリッと中は柔らかくジュシーに焼き上げ天使海老のワイン蒸しと共に召し上がりください。さわやかな季節の訪れにふさわしい料理をご用意して、皆様のご来店を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。