

2018年 12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
洋	皿	鱈のパルメザンチーズ焼き
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ～クラシックデミグラスソース～
揚	物	河豚唐揚げ
食	事	本日の一膳
デザート		三種
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	本日のオードブルヴァリエ
スープ	本日のスープ
魚料理	鱈の野菜とチーズのオープン焼き ～白子のフライ添え～
肉料理	牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー ～サラダ添え～

- ◆ 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



本日のオードブルヴァリエ



牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー
～サラダ添え～

◆ 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
吸	物	鯛、大根、人参、青身、柚子
造	り	旬のお造り二種盛り
焼	物	鰯塩麴焼き
揚	物	河豚唐揚げ
台	の物	蟹すき鍋
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



河豚唐揚げ



蟹すき鍋

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。



料理長 岡勝文

料理長“岡勝文”のこだわり

今年も、後わずか平成最後の12月です。和食会席では色鮮やかな鯛と野菜のお吸物、寒さと共に美味しくなる鰯塩麴焼き、触感と旨味の河豚の唐揚げ、甘くて美味しい蟹のすき鍋。フルコースでは鱈をチーズのペーストで香ばしく焼き上げ白子のフライと共に。肉料理のステーキは濃厚なフォアグラにあっさり野菜サラダを添えて提供いたします。

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、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。