

2019年 1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
蒸	し物	蓮根饅頭 ~蟹餡掛け~
洋	皿	真鯛と蛤のブイヤベース仕立て
焼	物	牛フィレ肉のカツレツ ~マスタードソース~
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〉

ホードブル	シーフードのセルクル仕立て ~サラダ添え~
スープ	本日のスープ
魚料理	真鯛・天使海老・蛤 サフラン香るブイヤベース
肉料理	牛フィレ肉のステーキと フォアグラのソテー

- ◆ 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。

パン 本日のデザート コーヒー



シーフードのセルクル仕立て
~サラダ添え~



牛フィレ肉のステーキと
フォアグラのソテー

◆ 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	蛤、蕪、青身、木の芽
造	り	旬のお造り二種盛り
焼	物	鯖の菜種焼き
台	の物	鱈しゃぶ
蒸	し物	蓮根饅頭 ~蟹餡掛け~
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鱈しゃぶ



蓮根饅頭 ~蟹餡掛け~

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

厳しい寒さを迎え冬将軍到来の1月です。和会席コースでは色鮮やかに、菜種をイメージした鯖の焼き物、脂の載った鱈のしゃぶしゃぶ、旨味たっぷりの蓮根饅頭に蟹のあんかけ。洋食フルコースではシーフードを使った温かいサフラン風味のブイヤベース。ステーキは濃厚なフォアグラと共にご提供させていただきます。ぜひ皆様お集まりの際に、ご利用くださいませ。

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。