

2019年 2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	真鯛と帆立貝柱のポワレ ～野菜の煮込み添え～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ
揚	げ	蟹東寺揚げ
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	オードブルヴァリエ
スープ	本日のスープ
魚料理	海の幸のポワレ ～二色のソース～
肉料理	じっくり煮込んだ 国産牛ホホ肉のシチュー ～煮込み野菜と共に～
パン	本日のデザート
	コーヒー



オードブルヴァリエ



じっくり煮込んだ国産牛ホホ肉のシチュー
～煮込み野菜と共に～

◆ 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
焼	物	鮭サラダ焼き
炊	合せ	鰯と旬の野菜
揚	物	蟹東寺揚げ
台	の物	鴨鍋
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



蟹東寺揚げ



鴨鍋

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

寒さが厳しい2月です。和会席コースでは、相性抜群の鮭とポテトのサラダ焼き、鰯と冬野菜の温かい焼き合わせ、揚げ物は蟹と白身魚のすり身を湯葉で巻いた東寺揚げ、台の物は体温まる鴨鍋です。洋食フルコースでは、シーフードを表面はパリっと中はふんわりと焼き上げ2色のソース、肉料理は赤ワインでじっくり煮込んだ牛ホホ肉のシチューをご提供させていただきます。

プラス¥1500(税込¥1620)でフリードリンクをお付け頂けます。

【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。