



2019年 3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
- 吸 物 若竹煮、木の芽
- 造 里 沖魚二種盛り
- 洋 皿 鯖のチーズ香るオープン焼き
～西京味噌のクリームソース～
- 焼 物 牛フィレ肉のステーキ ～春野菜添え～
- 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 シーフードと彩り野菜のオードブル
- ス ー プ 本日のスープ
- 魚 料 理 鯖のポワレと舌平目のフリット
～西京味噌のクリームソース～
- 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキ ～春野菜添え～

- ◆ 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



シーフードと彩り野菜のオードブル



牛フィレ肉のステーキ ～春野菜添え～

◆ 特撰和会席コース

〈要予約/2名様より〉

- 前 菜 旬の肴五種盛り
- 吸 物 若竹煮、木の芽
- 造 里 沖魚二種盛り
- 焼 物 のどぐろ幽庵焼き
- 台の物 黒毛和牛すき鍋
- 酢の物 帆立焼霜、酢味噌
- 食 事 本日の一膳
- 水 物 本日のおまかせ
- お 飲 物 コーヒー



若竹煮、木の芽



黒毛和牛すき鍋

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

春寒ようやくゆるむ3月です。和会席コースでは旬とわかめの木の芽香る椀物、冬から春が旬の高級魚とされる「のどぐろ」の焼き物、濃厚な味わいの黒毛和牛のすき鍋。その後、あっさりとした帆立貝柱の焼霜を酢味噌にて。洋食フルコースでは旬の鯖を使った魚料理、人気の牛フィレ肉のステーキと春野菜の付け合わせををご提供させていただきます。

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。