



## 特撰洋食フルコース

〈要予約 / 2名様以上より〉



前 菜 サーモンマリネのカルパッチョ 菜園仕立て 柑橘風味  
 スープ 琥珀色に澄んだビーフコンソメスープ  
 魚料理 真鯛のボワレ ~野菜のクレーリとバジルソース~  
 肉料理 牛フィレ肉のステーキと仔羊のマスタード焼

上記のメニューにサラダ、パン、本日のデザート、コーヒーが付きます。

- ◆ 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)** 変更できます。

## 特撰和洋折衷コース

〈要予約 / 2名様以上より〉

前 菜 季節の前菜六種盛り  
 椀 物 松茸と鰻、三つ葉、酢橘  
 造 里 旬の沖魚二種盛り  
 洋 皿 サーモンの香草パン粉焼 ~キノコと白ワインのソース~  
 焼 物 牛フィレ肉のカツレツ  
       ~クラシックデミグラスソース~  
 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)** 変更できます。

## 特撰和会席コース

〈要予約 / 2名様以上より〉

前 菜 季節の肴彩色  
 椀 物 松茸と鰻、三つ葉、酢橘  
 造 里 沖魚二種盛り  
 焼 物 金目鯛塩糀焼  
 強 肴 茄子と牛肉 ~おろしポン酢~  
 酢の物 鮭昆布メ、胡瓜、茗荷  
 食 事 本日の一膳  
 水 物 本日のおまかせ  
 お 飲 物 コーヒー



## 秋のプレミアム和洋折衷コース

〈要予約 / 2名様以上より〉

誕生日や記念日、米寿、卒寿などの特別な機会に…。  
 ワンランク上の和洋折衷コースもご用意しております。  
 また、ご予算に応じたコース料理のご相談も承ります。  
 ご要望の際は、食堂までご連絡くださいませ。



前 菜 子持鮎有馬煮、蒸し鮑、  
       白身魚のリエット~キャビア添え~  
 椀 物 松茸と鰻、三つ葉、酢橘  
 造 里 本鮪、鯛、帆立のイクラのせ  
 魚 料 理 真鯛と帆立貝柱のボワレ  
       ~野菜のクレーリとバジルソース~  
 肉 料 理 国産牛フィレ肉のステーキと  
       仔羊のマスタード焼 ~フォアグラソース~  
 蒸 し 物 菊花箔掛け ~蟹身のせ~  
 食 事 大阪寿司三種、赤出汁  
 デザート レモンシャーベットと季節のフルーツ  
 お 飲 物 コーヒー

※写真は全てイメージです。※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。

全てのコースに、  
 フリードリンク(飲み放題)をお付け頂けます。