

和洋
折衷 4500円(税込)コース



menu

～前菜二種盛り合わせ～
スペイン産生ハムとミニトマトのマリネ
炙り鮪のタップナード

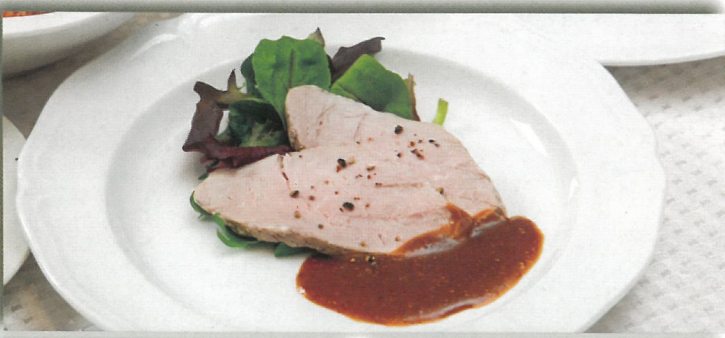
海老とじゃが芋のすり流し

メバルの唐揚げ 四川風胡麻ソース

豚フィレ肉のロースト マスタードソース

洋風炊き込み御飯

デザート



和洋
折衷 5500円(税込)コース



menu

～前菜三種盛り合わせ～
マスカルポーネと帆立のカナッペ
若鶏のドライトマトとケッパーのソース
パテ・ド・カンパーニュ

お造り三種盛り合わせ

海老のフリッター チリソース

旬の魚のオープン焼 ベルモット酒風味

ローストビーフ 和風ソース

炊き込みご飯 お味噌汁

デザート



※内容は仕入れによって替わる場合がございます

平日限定弁当メニュー

選べる

幕ノ内弁当 ¥1,400(税込)

ハンバーグ・豚ロースステーキ・鶏の照り焼
の三種のうちよりメインを1つお選びください



ハンバーグ



豚ロースステーキ



鶏の照り焼

- ・海老フライ ・鶏ささみの竜田揚げ
- ・焼き魚 ・厚焼き玉子 ・焼売 ・御飯

レディース弁当 ¥1,400(税込)



- ・ペンのサラダ ・蒸し鶏の胡麻ダレ
- ・焼き魚 ・白身魚と豆腐の蒸し物
- ・豚ロースのトマトソース ・鶏ささみ竜田揚げ
- ・焼売 ・和え物 ・炊き込みご飯



国産うなぎ弁当
¥2,500(税込)

※サイズ
20.3cm×10.5cm



国産牛のしぐれ煮
と
鰻の蒲焼弁当

¥2,500(税込)
※サイズ
19cm×19cm

オードブル(3~4人前) 各¥5,500



サーロインステーキ弁当
¥1,800(税込)

国産牛ステーキ弁当
¥2,500(税込)



- 肉オードブル**
ソフトサラミのサラダ
若鶏の唐揚げ
ポテトフライ
豚しゃぶのサラダ
ローストポーク
赤城鶏の黒胡椒蜂蜜焼
特選牛ロースグリル
- 中華オードブル**
エビチリ
棒棒鶏
油淋鶏
春巻き&海老餃子
牛肉と野菜の
オイスターソース炒め
白身魚の唐揚げ
甘酢あんかけ

※内容は仕入れによって替わる場合がございます

和食 6000円コース
(税込)



おしながき
和前菜三種盛り合わせ

- ・蛸と海老の梅肉添え
- ・胡麻豆腐
- ・合鴨のロース

お造り三種盛り合わせ

海老と季節野菜の天婦羅

旬の魚の西京焼

特選牛ロースのロースト 和風山葵ソース

炊き込み御飯 お味噌汁

デザート



※内容は仕入れによって替わる場合がございます

和食 7000円コース
(税込)



おしながき
和前菜四種盛り合わせ

- ・蛸の柔らか煮
- ・合鴨のロース
- ・黄身味噌漬け
- ・鰻の山椒焼

お造り三種盛り合わせ

海老とズワイガニの天婦羅

旬の魚の包み焼

国産牛ステーキ 和風おろしソース

お寿司三種盛り合わせ お吸い物

デザート



※内容は仕入れによって替わる場合がございます

Western Cuisine

洋食 6000円コース (税込)



MENU



～オードブルバリエ～

クリームチーズとデュカスパイスのカナッペ
モッツアレラと彩りサラダの生ハム巻
真蛸のマリネ バジル風味

海老と帆立のフラン プティポワのソース

パン三種盛り合わせ

旬の魚のポワレ

マスタード入りブルブランソース

グリーンサラダ

国産牛ロースステーキ

レフォールソース

デザート



※内容は仕入れによって替わる場合がございます

Western Cuisine

洋食 7000円コース (税込)



MENU



～オードブルバリエ～

ズワイガニと野菜のカクテル
ハモン・セラーノとアスパラのマスタードソース
サーモンとクリームチーズのタルト キャビア添え
旬の魚のマリネ

赤城鶏とポルチーニのクリームスープ
パイ包み焼

パン三種盛り合わせ

鮭とデュクセルの香草焼
トマト入りクリームソース

彩りサラダ

国産牛フィレ肉のポワレ
ポワブルソース

デザート

