

Restaurant Menu

Lunch 11:30~14:00 (オーダーストップ)

2017.5.1~31

メルシー ¥1,080 より (税込)

~ メイン料理を1品お選びくださいませ ~

・ビーフカレーまたは小海老のカレー ・タラコスバゲッティ(パン付) ・ベーコンと空豆のクリームパスタ(パン付)
・本日の魚料理 白身魚のポワレ ソースヴィネーグル ・本日の肉料理 豚ロース肉のソテー 粒マスタードソース

A メルシー ¥1,080(税込) メイン料理+サラダ+コーヒー

B メルシー ¥1,296(税込) スープ+メイン料理+サラダ+コーヒー

C メルシー ¥1,620(税込) スープ+メイン料理+サラダ+デザート+コーヒー

D メルシー ¥1,404(税込) メイン料理+サラダ+デザート+コーヒー

フルコースランチ シャルル ¥3,456(税込)

・ブティオードブル ・本日のスープ ・白身魚のポワレ フレッシュトマトソース ・牛フィレ肉の網焼き ソースジャポネ
・サラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

お箸でどうぞ フレンチランチ ¥2,160(税込)

・ブティオードブル ・本日のスープ ・白身魚のムニエル 大葉風味 ・牛フィレ肉の一口ステーキ ソースマデラ
・サラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

柔らか牛 プティフィレスステーキランチ ¥1,944(税込)

・本日のスープ ・プティフィレスステーキ温野菜添え 和風ソースまたは洋風ソース ・サラダ ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶
お召し上がりの方、プラス 540 円(税込)でブティオードブルをお付けいたします

バレンタイン弁当 なごみ ¥1,620(税込)

・ミニ御造り ・天ぷら ・一口ステーキ ・サラダ ・御飯 吸物 香の物
お召し上がりの方、プラス 540 円(税込)でデザートフルーツ添え、コーヒー or 紅茶をお付けいたします

お子様料理 ¥900(税込) ※小学生以下

・スープ ・お肉と海老フライのサラダ添え ・パン または ライス ・オレンジジュース ・デザート

ア・ラ・カルト

・ビーフカレーまたは小海老のカレー(サラダ付) ¥972(税込) ・タラコスバゲッティ(パン付) ¥972(税込) ・ベーコンと空豆のクリームパスタ(パン付) ¥972(税込)
・本日の魚料理 白身魚のポワレ ソースヴィネーグル ¥972(税込) ・本日の肉料理 豚ロース肉のソテー 粒マスタードソース ¥972(税込)
・オードブルの盛り合わせ ¥1,404(税込)
・シマオコゼと有頭海老のポワレ フレッシュトマトソース ¥2,052(税込) ・牛フィレ肉の網焼き ソースポワブルベール ¥2,484(税込)

Dinner 17:30~21:00 (20:00 オーダーストップ)

プレジール ¥2,700(税込)

・ブティオードブル ・本日のスープ ・白身魚と有頭海老のポワレ フレッシュトマトソース または 牛フィレ肉の網焼き ソースジャポネ
・サラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

誠に恐れ入りますが 4/29、4/30、5/3、5/4、5/5、5/6 はご用意出来かねますのでご了承くださいませ

コサージュ ¥3,240(税込)

・本日のスープ ・シマオコゼのムニエル ベビーリーフ添え ・牛フィレ肉の網焼きフライオニオン添え ソースマデラ ・季節野菜のサラダ
・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

誠に恐れ入りますが 4/29、4/30、5/3、5/4、5/5、5/6 はご用意出来かねますのでご了承くださいませ

フレンチフルコース ベルフラワー ¥4,320(税込)

・オードブルの盛り合わせ ・本日のスープ ・シマオコゼのムニエル ベビーリーフ添え ・牛フィレ肉の網焼きフライオニオン添え ソースマデラ
・季節野菜のサラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

誠に恐れ入りますが 4/29、4/30、5/3、5/4、5/5、5/6 はご用意出来かねますのでご了承くださいませ

フレンチフルコース ブーケ ¥5,400(税込)

・オードブルの盛り合わせ ・本日のスープ ・シマオコゼと有頭海老のポワレ フレッシュトマトソース ・ソルベ
・牛フィレ肉の網焼き ソースポワブルベール ・季節野菜のサラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

フレンチフルコース フラワーシャワー ¥6,480(税込)

・オードブルの盛り合わせ ・大山鶏の笹身のキエフ風 ・本日のスープ ・海の幸のバートブリック包み ソースパンブラン
・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き 空豆のアラクレーム添え ・季節野菜のサラダ ・デザートフルーツ添え ・パン or ライス ・コーヒー or 紅茶

誠に恐れ入りますが 4/29、4/30、5/3、5/4、5/5、5/6 はご用意出来かねますのでご了承くださいませ

和洋会席 よしの ¥5,400(税込)

・食前ドリンク ・前菜 ・御造り ・茶碗蒸し ・シマオコゼのポワレ ソースピストー ・牛フィレ肉の網焼き 和風ソース ・季節野菜のサラダ
・揚物 ・御飯 吸物 香の物 ・和洋デザート ・コーヒー or 紅茶

お子さまディナー ¥1,620(税込)

・スープ ・チキンカラアゲとホタテのフライサラダ添え ・自家製ハンバーグ ・パン または ライス ・オレンジジュース ・デザート

※ 恐れ入りますが、ディナーメニューは、ご予約をお願いいたします

※ レストラン貸し切りの場合がございますので出来ましたらお電話にてご確認をお願いいたします



作東バレンタインホテル

TEL 0868(75)1115