

Restaurant Menu

Lunch 11:30~14:00 (オーダーストップ)

2017.8.1~8.31

8月限定!夏のスタミナ「ステーキランチフェア」

★ メニュー ★

- ・サーロインステーキ(オーストラリア産)、洋風ソースまたは和風ソース
(洋風ソース: マデラソース フライオニオン添え 和風ソース: もみじおろしポン酢)からお選び下さい
- ・シェフの特製スープ ・夏野菜のサラダ ・自家焼きパン or ライス(お替わり自由) ・コーヒーor 紅茶(お替わり自由)

ステーキサイズは選べる3種♪

【 100g: ¥1,500(税込) 150g: ¥2,000(税込) 200g: ¥2,500(税込) 】

「ステーキランチ」をお召し上がりの方へこちらもおススメです!

・ブティオードブル ¥540(税込) ・デザート ¥324(税込)



お子様料理 ¥900(税込)

- ・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

- ・ スモークサーモンとイタヤ貝のマリネ粒マスタード風味 ¥1,404(税込)
- ・ カジキマグロと有頭海老のグリル プロヴァンス風 ¥2,052(税込) ・ 牛フィレ肉の網焼き ユリ根添えソースマデラ ¥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 ソースヴァンプラン または 牛フィレ肉の衣焼き 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
- ※8/11、12、13、14 はご用意出来かねますのでご了承くださいませ。

コサーージュ ¥3,240(税込)

- ・本日のスープ ・カジキマグロの香草バター焼き ソースヴィネーグル ・牛フィレ肉の網焼き ゴボウ添え
- ・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
- ※8/11、12、13、14 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)

- ・スモークサーモンとイタヤ貝のマリネ粒マスタード風味 ・本日のスープ ・カジキマグロの香草バター焼き ソースヴィネーグル
- ・牛フィレ肉の網焼き ゴボウ添え ・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
- ※8/11、12、13、14 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)

- ・スモークサーモンとイタヤ貝のマリネ粒マスタード風味 ・本日のスープ ・カジキマグロと有頭海老のグリル プロヴァンス風 ・ソルベ
- ・牛フィレ肉の網焼き ユリ根添えソースマデラ ・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

フレンチフルコース フラワーシャワー ¥6,480(税込)

- ・スモークサーモンとイタヤ貝のマリネ粒マスタード風味 ・クロックムッシュー ・本日のスープ ・海の幸のクリーム煮サフラン風味 ・ソルベ
- ・牛フィレ肉の網焼き ソースシャトーブリアン ・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
- ※8/11、12、13、14 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 ・カジキマグロのポワレ 大根ソース ・牛フィレ肉の鉄板焼き ・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

※ 恐れ入りますが、ディナーメニューは、ご予約をお願い致します。

※ レストラン貸し切り日等ございますので出来ましたらお電話にてお問合わせくださいませ