

Restaurant Menu

2017.12.1~2018.1.15

Lunch 11:30~14:00 (オーダーストップ)

メルシー ¥1,080 より

~ 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 ・サーモンのクリームスパゲティ(パン付) ・ロマネスコカリフラワーとベーコンのスパゲティ(パン付)
・本日の魚料理: 白身魚のムニエル 和風ソース ・本日の肉料理: 豚ロース肉の衣焼き チーズ風味ソースマデラ

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 ・白身魚と牡蠣のボワレ ソースヴァンプラン ・牛フィレ肉の網焼き ソースクレームドジャポネ
・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 ・牡蠣のパンチェッタ巻き ・牛フィレ肉の一口ステーキ コボウ添え ・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 プティフィレステーキランチ ¥1,944(税込)

- ・本日のスープ ・プティフィレステーキ温野菜添え 和風ソース or 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、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)

- ・ミニ御造里 ・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、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)

・サーモンのクリームスパゲティ(パン付) ¥972(税込) ・ロマネスコカリフラワーとベーコンのスパゲティ(パン付) ¥972(税込)

・白身魚のムニエル 和風ソース ¥972(税込) 豚ロース肉の衣焼き チーズ風味ソースマデラ ¥972(税込)

・オードブルの盛り合わせ ¥1,404(税込) ・ハタと有頭海老のボワレ ソースクレームドオゼルブ ¥2,052(税込) ・牛フィレ肉の網焼き レモンバター添え ¥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)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・ブティオードブル ・本日のスープ ・白身魚と牡蠣のボワレ ソースヴァンプラン または 牛フィレ肉の網焼き ソースクレームドジャポネ
・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

コサーージュ ¥3,240(税込)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・本日のスープ ・ハタと小海老のボワレ ソースサンガレーズ ・牛フィレ肉の網焼きレフォル添え 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 ベルフラワー ¥4,320(税込)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・オードブルの盛り合わせ ・本日のスープ ・ハタと小海老のボワレ ソースサンガレーズ ・牛フィレ肉の網焼きレフォル添え 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 ブーケ ¥5,400(税込)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・オードブルの盛り合わせ ・本日のスープ ・ハタと有頭海老のボワレ ソースクレームドオゼルブ ・ソルベ
・牛フィレ肉の網焼き レモンバター添え ・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

フレンチフルコース フラワーシャワー ¥6,480(税込)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・オードブルの盛り合わせ ・牡蠣のグラタン3種盛り ・本日のスープ ・有頭海老と鯛のクリームサフラン煮
・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き 赤ワインバター添え ・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

和洋会席 よしの ¥5,400(税込)

【12/22~24、12/31~1/2の期間はご用意できかねますのでご容赦くださいませ】

- ・食前ドリンク ・前菜 ・御造里 ・茶碗蒸し ・海の幸の洋風鍋 ・牛フィレ肉の網焼き わさび添え和風ソース
・サラダ ・揚物 ・御飯 吸物 香の物 ・デザート ・コーヒー or 紅茶

期間限定クリスマスディナー 「ノエル 2017」 ¥7,560(税込) 12/22~24

- ・スズイ蟹のサラダ仕立て ・蛤と野菜のクリームスープ ・大有頭海老とホタテのボワレ オゼルブソース
・ソルベ ・牛フィレ肉のシャルルマーニュ風 ・季節野菜のサラダ ・クリスマスデザートフルーツ添え ・パン または ライス ・コーヒー または 紅茶
Time 18:00 or 19:45 ※12/23(土)はクリスマスイベント開催の為 17:45 or 20:00

※ 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



作東バレンタインホテル

TEL 0868(75)1115