

Restaurant Menu

2018.3.1～31

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 ・菜の花とベーコンのペペロンチーノ(パン付) ・スパゲッティボンゴレ(パン付)
・本日の魚料理 白身魚のムニエル 白ワインソース ・本日の肉料理 ハンバーグステーキ フライオニオン添えソースマデラ
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 ・メバルのポワレ 大葉風味ソースヴァンプラン ・牛フィレ肉の網焼き クーリトマト添えソースマデラ
・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

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 アーモンド風味焦がしバターソース ・牛フィレ肉の一口ステーキ ソース和風ポワブルペール
・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 プティフィレストーキランチ ¥1,944(税込)

- ・本日のスープ ・プティフィレストーキ 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、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

お子さまランチ ¥900(税込)

- ・スープ ・ お肉とエビフライのサラダ添え ・パン or 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) ・菜の花とベーコンのペペロンチーノ(パン付) ¥972(税込) ・スパゲッティボンゴレ(パン付) ¥972(税込)
・本日の魚料理 白身魚のムニエル 白ワインソース ¥972(税込) ・本日の肉料理 ハンバーグステーキ フライオニオン添えソースマデラ ¥972(税込)
・スモークサーモンとイタヤ貝の巣ごもり風フルーツソース ¥1,404(税込)
・桜マスとホタテのポワレ ブロヴァンサル風 ¥2,052(税込) ・牛フィレ肉の網焼き 粒マスタードソース ¥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 ・メバルとホタテのポワレ 大葉風味ソースヴァンプラン または ・牛フィレ肉の網焼き クーリトマト添えソースマデラ
・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

コサーージュ ¥3,240(税込)

- ・本日のスープ ・桜マスと牡蠣のポワレ 若布添えソースヴァンプラン ・牛フィレ肉の網焼き 菜の花添え和風ソース ・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)

- ・スモークサーモンとイタヤ貝の巣ごもり風フルーツソース ・本日のスープ ・桜マスと牡蠣のポワレ 若布添えソースヴァンプラン ・牛フィレ肉の網焼き 菜の花添え和風ソース
・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)

- ・スモークサーモンとイタヤ貝の巣ごもり風フルーツソース ・本日のスープ ・桜マスとホタテのポワレ ブロヴァンサル風
・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き 粒マスタードソース ・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巣ごもり風イクラ飾り ・ズワイ蟹のクリームパスタ ・フィヤベースマルセイユ風
・ソルベ ・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

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 ・桜マスのポワレ クーリトマト添え ・牛フィレ肉の網焼き ソースマデラ
・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 or 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