

# Restaurant Menu

2018.4.2～13

20<sup>th</sup> Anniversary Spring lunch fair

## 「春のランチフェア 平日限定 ランチ & デザートバイキング」

日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めまして 4月2日～13日までの2週間、ランチ & デザートバイキングを開催いたします！

- Menu -

- ・ローストビーフ or ローストポーク ・合鴨の照り焼き風 ・湯引き赤魚のカルパッチョ
  - ・ビーフまたはポークのグリル和風ソース ・白身魚のポワレコートダジュール風 など旬の冷製オードブルとあたたかいオードブル
  - ・春の気まぐれパスタ ・洋風チラシ寿司 ・本日のスープ
  - ・特製ホテルカレー ・ピラフ ・茶碗蒸し ・季節野菜のサラダバー etc...
  - ・ドリンクコーナー(コーヒー、紅茶、ジュース、お茶)
  - ・デザートコーナー(プリン、ヨーグルト、和スイーツ、フルーツの盛り合わせ、シャーベット etc...)
- など、シェフが自信を持ってお贈りする 25 種以上の日替わりの絶品料理をお楽しみください♪

大人の方 ¥1,600(税込) 小学生以下 ¥1,200(税込) 4～5 歳 ¥650(税込)

第1部 11:30～12:40 第2部 13:00～14:10

※ お席に限りがございますのでご予約をお願いいたします TEL 0868-75-1115

## 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 ・メバルと有頭海老のポワレイタリア風 ソースヴェネグレット または 牛フィレ肉の網焼き ソースヴァンルージュ
- ・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

### コサージュ ¥3,240(税込)

- ・本日のスープ ・桜鯛のセシリア風ヴァンプランソースと桜ソースで ・牛フィレ肉の網焼き ジンジャーソース ・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)

- ・カジキマグロの生ハム仕立て ベビーリーフ添え ・本日のスープ ・桜鯛のセシリア風 ヴァンプランソースと桜ソースで ・牛フィレ肉の網焼き ジンジャーソース
- ・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)

- ・カジキマグロの生ハム仕立て ベビーリーフ添え ・本日のスープ ・桜鯛とホタテのポワレ スーパースブラウト添え ・ソルベ
- ・牛フィレ肉の網焼き ソースオングロワーズ ・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)

- ・カジキマグロの生ハム仕立て ベビーリーフ添え ・大あさりのグラタン プルギニオン風 ・本日のスープ ・桜鯛、有頭海老、あさりのアキアパツァ
- ・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き ソースベリゲー ・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 ・魚介料理 メバルのポワレ、ソースグリビッシュ ・肉料理 牛フィレ肉の網焼き 和風ソース
- ・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 ・チキンの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致します

 Sakuto Valentine Hotel

〒709-4234 岡山県美作市江見 993 TEL 0868-75-1115 FAX 0868-75-1116 URL <http://www.hotel-valentine.jp>