

Restaurant Menu

Lunch 11:30~14:00 (オーダーストップ)

2018.5.1~31

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 グリーンアスパラとベーコンのスパゲティ(パン付) ・シーフードスパゲティ(パン付)
・本日の魚料理 白身魚のカレー風味焼き ソースヴィネーグル ・本日の肉料理 大山鶏のグリル ソースディアブル

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 ・アイナメの網焼き ソースビストー ・牛フィレ肉の網焼き ソースポワブルペール
・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

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 ・白身魚の網焼きレモン添え ソースオロール ・牛フィレ肉の一口ステーキ フライオニオン添え
・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、プラス 540 円(税込)でデザートフルーツ添え、コーヒー 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) ・グリーンアスパラとベーコンのスパゲティ(パン付) ¥972(税込) ・シーフードスパゲティ(パン付) ¥972(税込)
・本日の魚料理 白身魚のカレー風味焼き ソースヴィネーグル ¥972(税込) ・本日の肉料理 大山鶏のグリル ソースディアブル ¥972(税込)
・自家製スモーク鴨の香味野菜添え マーメレードソース ¥1,404(税込)
・アイナメと有頭海老のポワレ アーモンド風味 ¥2,052(税込) ・牛フィレ肉の香草風味焼き 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 ・アイナメとホタテの網焼き ソースビストー または 牛フィレ肉の網焼き ソースポワブルペール
・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

誠に恐れ入りますが 4/28、4/29、4/30、5/3、5/4、5/5 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 ・アイナメの香草パン粉焼き ソースヴィネーグル ・牛フィレ肉の網焼き ソースタイム ・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 4/28、4/29、4/30、5/3、5/4、5/5 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)

・自家製スモーク鴨の香味野菜添え マーメレードソース ・本日のスープ ・アイナメの香草パン粉焼き ソースヴィネーグル ・牛フィレ肉の網焼き ソースタイム
・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 4/28、4/29、4/30、5/3、5/4、5/5 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)

・自家製スモーク鴨の香味野菜添え マーメレードソース ・本日のスープ ・アイナメと有頭海老のポワレ アーモンド風味 ・ソルベ
・牛フィレ肉の香草風味焼き 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)

・自家製スモーク鴨の香味野菜添え マーメレードソース ・ノルウェーサーモンのソテー サラダ仕立て ・本日のスープ ・アイナメとホタテの紙包み焼き
・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え 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 4/28、4/29、4/30、5/3、5/4、5/5 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 ・御造里 ・茶碗蒸し ・アイナメのポワレ 大根おろしソース ・牛フィレ肉の網焼きゴボウ添え 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