

# Restaurant Menu

2018.6.1～30

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 ・スモークサーモンのスパゲティ(パン付) ・百合根とベーコンのクリームスパゲティ(パン付)  
・本日の魚料理 太刀魚のポワレ ソースビネーグールドオゼルブ ・本日の肉料理 豚ロース肉のソテー ソースシャルクティエール

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 ・カサゴと小海老のポワレ ソースマトヴァンプラン ・牛フィレ肉の網焼き ゴボウ添え和風ソース  
・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 ・太刀魚のポワレ 香味野菜添え ・牛フィレ肉の一口ステーキ 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

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 ・お茶  
お召し上りの方、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 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) ・スモークサーモンのスパゲティ(パン付) ¥972(税込) ・百合根とベーコンのクリームスパゲティ(パン付) ¥972(税込)  
・本日の魚料理 太刀魚のポワレ ソースビネーグールドオゼルブ ¥972(税込) ・本日の肉料理 豚ロース肉のソテー ソースシャルクティエール ¥972(税込)  
・天使の海老とホタテのイタリア風マリネ ¥1,404(税込) ・カサゴのシャンピニオン風味焼き 有頭海老添え ¥2,052(税込) ・牛フィレ肉の網焼き レフォール添えソースマデラ ¥2,484

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 ・カサゴと有頭海老のポワレ ソースマトヴァンプラン または ・牛フィレ肉の網焼き ゴボウ添え和風ソース  
・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 ・カサゴと小海老のポワレ ソースヴィネーグールド ・牛フィレ肉の網焼き 和風ソースわさび添え ・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 ベルフラワー ¥4,320(税込)

・天使の海老とホタテのイタリア風マリネ ・本日のスープ ・カサゴと小海老のポワレ ソースヴィネーグールド ・牛フィレ肉の網焼き 和風ソースわさび添え  
・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 ブーケ ¥5,400(税込)

・天使の海老とホタテのイタリア風マリネ ・本日のスープ ・カサゴのシャンピニオン風味焼き 有頭海老添え  
・ソルベ ・牛フィレ肉の網焼き レフォー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 フラワーシャワー ¥6,480(税込)

・天使の海老とホタテのイタリア風マリネ ・雲丹のクリームパスタ ・本日のスープ ・海の幸のポワレ サフラン風味  
・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 ・御造里 ・茶碗蒸し ・カサゴのポワレ ソースオゼルブ ・牛フィレ肉の網焼き フライオニオン添え  
・サラダ ・揚物 ・御飯 吸物 香の物 ・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