



2019/10/1~@7,000円サ込税別

## メニュー

小海老とアボカドのタルタル 野菜のピクルス

チキンガランティーマヌ グリル野菜添え バジルマヨネーズソース

茸のキッシュローレン

甘鯛のムニエルとアニス香る彩り野菜 トマトのアンショワイヤードソース

牛肉ステーキ 温野菜添え

チキンのブランケット

海老と彩り野菜のピラフ

茄子と茸のミートグラタン

洋梨のコンポートとフルーツカクテル

ケーキ盛り合わせ

コーヒー・紅茶

握り寿司盛り合わせ

大鉢盛り合わせ3種

煮物盛り合わせ

季節の焼物盛合せ

田舎蕎麦 薬味各種

※お料理内容は変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。

※お飲み物代は別途実数精算とさせていただきます。



2019/10/1~@9,000円サ込税別

## メニュー

小海老とアボカドのタルタル 野菜のピクルス

チキンガランティーヌ グリル野菜添え バジルマヨネーズソース

茸のキッシュローレン

レバームースのカナッペ ルビーポートのレディクション

甘鯛のムニエルとアニス香る彩り野菜 トマトのアンショワイヤードソース

オマール海老のポアレ 真鯛のワイン蒸しと帆立のソテー ブイヤベースソース

ポークとソーセージのカスレ

国産牛サーロインステーキ 温野菜添え

チキンのブランケット

茄子と茸のミートグラタン

フルーツ盛り合わせ

ケーキ盛り合わせ

コーヒー・紅茶

握り寿司盛り合わせ

大鉢盛り合わせ3種

季節の御造り盛り合わせ

煮物盛り合わせ

季節の焼物盛合せ

田舎蕎麦 薬味各種

※お料理内容は変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。

※お飲み物代は別途実数精算とさせていただきます。