



### Dinner

季節によりお料理の内容が変わります

**フルコース ディナー 予約制 12,000**

料理内容は時期によりましてのご予約の際にお問い合わせください。  
また、ご希望等ございましたらお申付ください。

**フルコース ディナー 7,000**

ワイン オードブル  
海の幸のクリーム煮 伊勢海老のテルミドール  
サラダとフランス産チーズの盛り合わせ  
フィレ肉のコニャック ボルドーソース  
ライス or パン 本日のデザート コーヒー

**スターライト ディナー 5,000**

ワイン オードブル  
クラムチャウダースープ サラダ  
コッドのコニャック 生クリーム モルネソース  
特選和牛の赤ワイン煮・ブルギニオン風  
ライス or パン 本日のデザート

**伊勢海老の ディナー 3,500**

きのこスープ  
伊勢海老のテルミドール  
サラダ ライス or パン 本日のデザート

**特選和牛の ディナー 3,000**

クラムチャウダースープ  
特選和牛の赤ワイン煮・ブルギニオン風  
サラダ ライス or パン 本日のデザート

### スープ

クラム・チャウダー・スープ 700  
きのこスープ 1,000

## 料理

### 魚料理

舌平目のムース香草とチツチャクリームソース添え 1,400



コッドのコニャック  
生クリーム モルネソース 1,800

海の幸のドリア 1,200

伊勢海老のテルミドール 2,200

きのこと魚介のクリームソース  
サブランライス添え 1,400

### 肉料理



フィレ肉のコニャック  
ハイ包み ボルドーソース 2,200

特選和牛の赤ワイン煮  
ブルギニオン風 1,600

### サラダ

ロブスター・サラダ ~2人前~ 1,400

ローストビーフ・サラダ ~2人前~ 1,200

### オードブル

スモークサーモンのルーコラ添え 1,200

まどう鯛(たい)のマリネ キャビアを添えて 1,200

合い鴨(あいがも)のロース 酒蒸し 1,000

牛肉のタタキ 1,000

ドイツ・ソーセージ マデラソース添え 1,000

チーズの盛り合せ 1,000

世界のチーズを季節にあわせて取りそろえております。

### 多国路料理

アンチョビ風味のクロストーネ 900

パスタのレモンクリーム和え 1,200

海の幸と 温野菜のクリームソース パイ包み  
~2人前~ 2,200

エビやホタテなどと、大粒の野菜とを一緒にクリームで煮込んで大きなパイで包み込みました。

パエリア <スペイン料理> ~2人前~ 1,800

エビ、カ、ムール貝などの海の幸といっしょにサフランライスとトマトソースで煮込みました。

タコス <メキシコ料理>  
~3,4人前~ 1,800

香辛料の効いた具を、トウモロコシの殻でできた皮に包んでお召上がり下さい。

ペル・パヴェーゼのピザ・サラダ 仕立 1,400

イタリア産で「美味しい」という名のチーズです。

スタンダード・ピザ (ペーコンと有機野菜) 1,400

### 点心・飲茶

中華ちまき 600

肉しゅうまい 600

海老しゅうまい 600

フカヒレギョーザ 600

海老ギョーザ 600

はるまき 600

一口肉まん 600

点心セット 1,100

海老しゅうまい、肉しゅうまい、ひと口肉まん、中華ちまき(季節により内容は変わります)



### デザート

トリフ・チョコレート盛り合せ 800

フルーツの盛り合わせ 1,400~



各種パーティー料理ご予約承ります。