

フィッシュ	鯛と海老のポワレアーモンド風味
ポーク	ミラノ風ポークカツレットマトソース
ハンバーグ	特製ハンバーグ&シェフのプレーンオムレツ
アジア	北京風豚肉と魚介の八宝菜
シェフお奨め	和牛ばら肉の赤ワイン煮込みリヨン風 セレクト5

12/2 ~ 12/8	ぶりの照り焼き	シェフ特製ソースの油淋鶏
12/9 ~ 12/15	鱈の酒蒸し	ポン酢ソース 豚ヒレ肉のチリソース
12/16 ~ 12/22	だし巻き卵と穴子天	牛肉の生姜焼き
12/23 ~ 12/29	鱈のソテー	粒マスタードソース ミニとんかつ
12/30 ~ 1/5	揚げ海老のマヨソース	蓮根の肉詰め 昼定食

季節のフィッシュランチ

¥2,000

(税込¥2,160)

オードブル	サーモンのタルタル香草風味
スープ	チーズとかき玉のミルファンティスープ
お魚料理	鱈と魚介のソテー ノワゼットソース
	パンまたはライス サラダ デザート コーヒー

季節の天ぷら定食

¥1,300

(税込¥1,404)

- ◇季節の天ぷら(海老・鱈・帆立・いか・蓮根・春菊・茄子・南瓜・人参)
- ◇小鉢 ◇酢物 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇果物

季節の和定食

¥2,000

(税込¥2,160)

- ◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品(おでんと鯛かま煮付け)
- ◇季節の天ぷら(海老・鱈・帆立・蓮根・春菊・南瓜・人参) ◇酢物
- ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇デザート