



Dinner Course Menu



葉山牛ハンバーグコース・・・・・・・・・・・・・・ ¥6,000

佐島産しらすと鯛のタルタル・タコとキノコのマリネ・サーモンのクリュ香草漬け、
本日のスープ、葉山牛ハンバーグ なめこ大根おろしポン酢ソース、パン、
ラズベリーと紅茶のムースケーキとフルーツとコンポート、コーヒー

フレンチ鮮魚コース・・・・・・・・・・・・・・ ¥6,500

佐島産しらすと鯛のタルタル・タコとキノコのマリネ・サーモンのクリュ香草漬け、
本日のスープ、鮮魚のポワレ レモンバターソース、パン、
ラズベリーと紅茶のムースケーキとフルーツとコンポート、コーヒー

フレンチステーキコース・・・・・・・・・・・・・・ ¥6,800

佐島産しらすと鯛のタルタル・タコとキノコのマリネ・サーモンのクリュ香草漬け、
本日のスープ、牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒と海苔風味のフォンドヴォーソー
ス、パン、ラズベリーと紅茶のムースケーキとフルーツとコンポート、コーヒー

フレンチフルコース・・・・・・・・・・・・・・ ¥8,000

佐島産しらすと鯛のタルタル・タコとキノコのマリネ・サーモンのクリュ香草漬け、
本日のスープ、鮮魚のポワレ レモンバターソース、牛フィレ肉のステーキ 柚子胡
椒と海苔風味のフォンドヴォーソース、パン、ラズベリーと紅茶のムースケーキとフ
ルーツとコンポート、コーヒー

スペシャルコース・・・・・・・・・・・・・・ ¥11,000

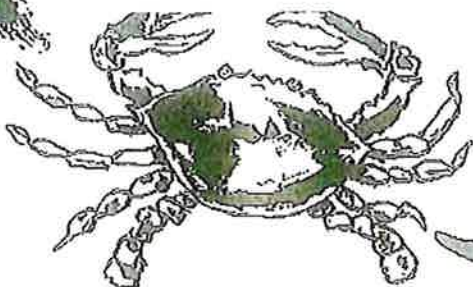
※要予約

佐島産しらすと鯛のタルタル・タコとキノコのマリネ・サーモンのクリュ香草漬け、
本日のスープ、オマール海老 アメリケーヌソース、グラニテのお口直し、牛フィレ
肉のステーキ 柚子胡椒と海苔風味のフォンドヴォーソース、パン、ラズベリーと紅
茶のムースケーキとフルーツとコンポート、コーヒー

◆ 内容は季節ごとにかかります。

◆ 仕入れの都合により内容を変更させていただく場合がございます。

※ 表示価格は税金、サービス料込





ディナーアラカルトメニュー



(17:00~20:30)

【前菜】

- 本日の前菜 3点盛合せ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,650
- ミックスキノコバターソテー・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,210
- タコのソテー プロバンス風・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,760
- ガーリックシュリンプ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,870

【スープ】

- 本日のスープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥770
- クラムチャウダー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥990

【サラダ】

- 横須賀野菜のガーデンサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,430

【パスタ】

- 佐島産しらすとキャベツの和風パスタ ¥・・・・・・・・・・ ¥1,870
- 蛤とアサリのボンゴレパスタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,200
- シーフードトマトパスタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,310

【魚料理】

- 本日鮮魚のポワレ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥3,080

【肉料理】

- 牛フィレステーキ (100g) 柚子胡椒、磯海苔とfondueソース ¥3,850

【パン&ライス】

- パン or ライス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 各¥550

【和御膳】

- 佐島産しらす御膳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥3,300
(しらす丼、小鉢2種、香物、汁物)

【お子様メニュー】

- お子様プレート (小学生まで)・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,980
ハンバーグ、エビフライ、チキン唐揚げ、ソーセージ、オムレツ、温野菜、
ポテトサラダ、ポテトフライ、ケッチャップライス、パン、デザート
(オレンジジュース又はリンゴジュースをお選びください)

【デザート】

- 本日のデザート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,100
- アイスクリーム (バニラ又はストロベリー)・・・・・・・・・・ ¥880

※表示価格は税金、サービス料込

