

Lunch Menu

NEW

数量限定 プレートランチ

Plate lunch

¥1,500(税込)

- ・ムール貝のカクテル キャロット・ラペ 紫キャベツのマリネ
- ・さつまいもとマスカルポーネのサラダ
- ・きのこクリームのみートドリア かれいのフリッター
- ・ポルチーニ茸のクリームスープ



NEW

鶏もも肉のカチャトーラ

Chicken cacciatore

¥1,500(税込)

スープ
パン又はライス



NEW

かれいのムニエル クラムチャウダー仕立て

Flatfish meuniere with clam chowder

¥1,500(税込)

サラダ
パン又はライス



オムライス
伊勢原産寿雀卵使用
Rice Omelet with Demiglace Sauce

¥1,188(税込)

サラダ
スープ

Salad



24種の贅沢野菜サラダ
Salad

¥750(税込)

※サラダは1.5~2人分となります



シーフードカレー
Seafood curry

¥1,188(税込)

サラダ
スープ

Lunch Menu

国産牛サーロインステーキ御膳

Sirloin steak

¥2,900(税込)

- ・焼き野菜
- ・ご飯・お椀・香の物



ビーフシチュー

Beef stew

¥1,700(税込)

- スープ
- パン又はライス



国産牛ハンバーグステーキ (デミグラスソース又は和風ソース)

Hamburger ~ choice between demiglace sauce or Japanese style onion sauce

¥1,500(税込)

- スープ
- パン又はライス



鉄火丼

Tuna Bowl

¥1,404(税込)

- 小鉢
- お椀



ステーキ重

Beef Steak on Rice

¥1,620(税込)

- 小鉢
- お椀
- 香の物

- ・すべてのお食事にコーヒー又は紅茶がついております
- ・当店で使用しているお米は国産米です

Dessert Menu

※こちらのメニューは全て数量限定になります。

NEW

ラズベリーチョコレートタルト

Raspberry chocolate tart

¥350(税込)



苺のクレープ包み

Strawberry crepe

¥280(税込)

林檎のクラフティ
～ 赤ワインシャーベット～
Apple clafoutis with red wine sherbet

¥280(税込)



Dinner Menu



シェフのおまかせコース

Chef's monthly choice

- ・オードブル **¥3,024**(税込)
- ・スープ
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・コーヒー

※内容はスタッフにおたずねください



国産牛サーロインステーキ御膳 Sirloin steak

¥2,900(税込)

- ・国産牛サーロインステーキ
- ・焼き野菜
- ・ご飯
- ・お椀
- ・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー



ビーフシチュー Beef stew

¥1,700(税込)

スープ、パン又はライス、コーヒー



NEW

かわいいのムニエル クラムチャウダー仕立て Meuniere of the flounder with clam chowder

¥1,500(税込)

サラダ、パン又はライス、コーヒー



ステーキ重 Beef steak on Rice

¥1,620(税込)

小鉢、お椀、香の物、コーヒー



国産牛ハンバーグ(デミグラスソース又は和風ソース) Hamburger with a choice between demiglace sauce or Japanese style onion sauce

¥1,500(税込)

スープ、パン又はライス、コーヒー



シーフードカレー Seafood curry

¥1,188(税込)

スープ、サラダ、コーヒー



オムライス(伊勢原産寿雀卵使用) Rice Omelet with Demiglace Sauce

¥1,188(税込)

スープ、サラダ、コーヒー