



西洋料理
調理長
行方保則



味覚の秋、食欲の秋、
美しい旬の味をお楽しみください。

例えば、洋食パック 写真はコース盛り

¥7,500 お一人様税サ料込

盛り込みの場合は¥7,000

90分
飲み放題付
瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

肉質は身が厚く、し
っかりとした味わ
いの赤城鶏を風味
豊かに、こんが
りと焼き上げま
した。旬の野
菜や、茸を風
味や食感を楽
しめるように調
理し、食欲そそ
る香りのバルサミ
コ酢ソースと一緒
に仕上げました。



群馬の赤城鶏のポワレ、

旬の秋野菜を合わせた一品です。

¥6,000

ホッキ貝のマリネ リゾーニのサラダと
南瓜のポターージュ

choice 茸とベーコンのスパゲッティ
茸とパンネのトマトグラタン

サーモンのポワレ トマトのディル風味
焼きたてパン

若鶏のソテー 白桃のソース

真鯛のポワレ グレープフルーツのピネグレットで
麦豚肉のコルドンブルー

choice かぼちゃのチーズケーキ
ぶどうのシャーベット

コーヒー

¥7,000



写真

① ホッキ貝のマリネ リゾーニのサラダと

② 麦豚肉の煮込み ポトフ仕立て

③ 南瓜のフラン

④ 焼きたてパン

⑤ サーモンのポワレ トマトのディル風味

⑥ 赤城鶏のポワレ 秋野菜を添えて

⑦ 真鯛のポワレ 秋茄子のコンフィと共に

⑧ 牛バベットのグリエ 赤ワインソース

⑨ choice かぼちゃのチーズケーキ
ぶどうのシャーベット

⑩ コーヒー