



西洋料理  
調理長  
行方保則

春の息吹きを感じられる、  
色とりどりの料理に想いを込めました。



写真はイメージです。

例えば、洋食パック 写真は個人盛り

¥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

牛バベットのことは、ハラミ肉のことです。クセのないアメリカ産牛肉を使用し、こんがりと柔らかく仕上げました。ソースには、赤ワインをふんだんに使用したコクのあるソースに仕上げ、添えてございます。赤ワインの風味も楽しみなが是非ご賞味ください。

クセのない牛バベットのグリル

香ばしく仕上げました。



¥6,000



花籠前菜はる  
春牛蒡のポターージュ

choice 桜海老と空豆のスパゲッティ  
桜海老と菜の花のトマトグラタン

グリーンアスパラガスのフリット

若鶏のフリカッセ

鱸のポワレ グレープフルーツのソースで

麦豚肉のロースト ハーブの香り

空豆のピラフ

choice 桜レアチーズ

ショコラフランポワーズアイス

コーヒー

¥7,000



写真  
イメージです。

① 花籠前菜はる

② 春野菜のキッシュ

③ 春牛蒡のポターージュ

④ グリーンアスパラガスと生ハムのフリット

⑤ 赤城鶏のコンフィ バジルの香り

⑥ 鱸のポワレ グレープフルーツのソースで

⑦ 牛バベットのグリル 赤ワインソース

⑧ 空豆のピラフ

choice 桜レアチーズ

⑨ choice ショコラフランポワーズアイス

⑩ コーヒー