



西洋料理
調理長
行方保則

寒気の中、大切な方々と
心も体も暖めるお料理を用意しました。



写真はイメージです。

90分
飲み放題付

瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

例えば、洋食パック 写真はコース
(個人盛り)
¥7,500 お一人様税サ料込
盛り込みの場合は¥7000

サルティンボッカはイタリア語で「口に飛び込む」という意味のお料理です。生ハムと香りの良いハーブの薄切りにした牛肉で包んで焼いた一品です。

イタリア料理の定番、サルティンボッカ。仔牛肉の柔らかさをお楽しみください。



¥6,000

- ちい鍋 (若鶏のトマト鍋)
- 魚介のマリネカプリ風
- choice** イタヤ貝とペンネのトマトグラタン
- やりいかのブッタネスカ風スパゲッティ
- ホタテ貝とサーモンのクリームカップパイ
- 若鶏のフリカッセ
- サーモンのポワレ ブールブランソース
- 麦豚肉のポワレ マスタードソース
- 茸のリゾット

choice ガトーショコラのグラス仕立て
ゆずソルベ
コーヒー

¥7,000

写真

- ① ちい鍋 (若鶏のトマト鍋)
- ② 魚介のマリネカプリ風
- ③ 麦豚のフリット
- ④ ホタテ貝とサーモンのクリームカップパイ
- ⑤ 牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ⑥ 真鯛のポワレ タイム香るトマトソース
- ⑦ 仔牛のサルティンボッカ
- ⑧ 茸のリゾット
- ⑨ **choice** ガトーショコラのグラス仕立て
ゆずソルベ
- ⑩ コーヒー