



西洋料理  
調理長  
行方保則

冬の寒さにも負けないような  
心から温まるお料理をご用意しました。



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

旬のブリを香ばしく

カブのやさしい味のソースと一緒に

冬といったら、脂の乗った寒ブリです。旬のブリを香ばしくグリエにし、やさしく火を入れました。カブと魚のフイヨンで、やさしい味に仕上げたソースも一緒にお召し上がり下さい。



**¥6,000**

- ちい鍋 (魚介のトマト鍋)
- ディルサーモンのカクテル仕立て
- choice** ベーコンとほうれん草のトマトグラタン
- やり鳥賊とカリフラワーのスパゲッティ
- 南瓜のフラン
- 豚頬肉の赤ワイン煮込み
- 舌平目のピカタ 春菊のソース
- 若鶏のロースト 香味野菜を添えて
- チーズリゾット
- choice** ブラッドオレンジシャーベット
- ムースショコラフランボワーズ
- コーヒー

**¥7,000**



写真

- ① ちい鍋 (魚介のトマト鍋)
- ② ディルサーモンのカクテル仕立て
- ③ フォアグラのフラン
- ④ 舌平目のピカタ 春菊のソース
- ⑤ 赤城鶏のコンフィ 冬大根を添えて
- ⑥ 寒鰯のグリエ 蕪のソース
- ⑦ 仔牛のシャルキュトリー風
- ⑧ チーズリゾット
- ⑨ **choice** ブラッドオレンジシャーベット
- ムースショコラフランボワーズ
- ⑩ コーヒー