

Bistro ビストロ

サラダ
スープ
魚料理 又は 肉料理
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶
(ハーブティ + ¥100)
¥1850 + 消費税
おまかせデザート付き
¥2200 + 消費税

ビストロとサービスコースは
夜のお食事には
ご用意致しておりません。

Service サービスコース

オードヴル
スープ
メインディッシュ
デザート
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶
(ハーブティ + ¥100)
¥3200 + 消費税

～メインディッシュはこちらより
お選び下さい～

- ・海の幸のパイ包み焼き
- ・漁港直送の魚料理
- ・いわみ和牛の煮込み

すべてのお料理がハーフサイズです
…お子様にもどうぞ…

Petit 小さなお皿のコース

オードヴル
スープ
漁港直送 お魚料理
メインディッシュ
デザート
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶(ハーブティ + ¥100)

～メインディッシュはこちらより
お選び下さい～

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| ¥4200 + 消費税
いわみ和牛の
煮込み | ¥5300 + 消費税
みさき牛の
ヘレステーキ |
|------------------------------|--------------------------------|

C'est bon セ・ボンコース

小さなお楽しみ
オードヴル
スープ
メインディッシュ
デザート
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶
(ハーブティ + ¥100)

～メインディッシュはこちらよりお選び下さい～

- ¥3900 + 消費税
- ・海の幸のパイ包み焼き
 - ・漁港直送 お魚料理
 - ・いわみ和牛の煮込み

- ¥5300 + 消費税
- ・天使のエビとお魚のポアレ
 - ・みさき牛ヘレステーキ～醤油ベースのソース～
 - ・シェフにおまかせ

Délicieux デリシユーコース

小さなお楽しみ
オードヴル
スープ
海の幸のパイ包み焼き 又は 漁港直送 お魚料理
メインディッシュ
デザート
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶
(ハーブティ + ¥100)

～メインディッシュはこちらよりお選び下さい～

- ¥6000 + 消費税
いわみ和牛の煮込み

- ¥7300 + 消費税
- ・天使のエビのポアレ
 - ・みさき牛ヘレステーキ～醤油ベースのソース～
 - ・シェフにおまかせ

Spécialité スペシャルコース

オマール海老やフォアグラなどの
高級食材を使った “スペシャリテ”
¥9000 から + 消費税～ (4日前のご予約を)

お料理内容は、ご予算等に応じてご用意させて頂くことも出来ます。お気軽にお問い合わせ下さい。

又、苦手な食材、アレルギー等ございましたらお気軽に、お申し付け下さい。

Enfant お子様コース (要予約)

…12歳以下のお子様まで…

スープ
天使の海老フライ
みさき牛と三河ポークのハンバーグ
デザート
リンゴジュース
玄米酵母パン

¥3000 + 消費税 / ミニコース ¥1800 + 消費税