ランチメニュー

11:30-15:00 / Lo14:30

写真/菜園フレンチランチ

★ランチタイムには、すべての
お料理にサラダバーがついています。

★滝の流れる寛ぎの空間で
ゆったりとランチをお楽しみ下さい。

写真/ステーキイメージ

❖身体にやさしい！ヘルシーランチ
『菜園フレンチランチ』　※土日祝は要予約　¥2,000/税別

＊菜園プレート
＊本日のスープ
＊雲子のムニエル　大根のステーキ
　又は、スペイン産　赤豚のペルシャード
＊サラダバー　＊パン　＊デザート　＊コーヒー

～菜園プレート内容～

- 大根のプレッセ
- あぶった長ネギの フレンチドレッシング
- セロリラブのブルーテ
- ポロネギとカキの軽い煮込み
- カブとトリュフのエテュベ
- しいたけとのりの紙包み焼き
- ブロッコリーの豆乳ブランケット
- 雑米と牛ひき肉のラビオリ
- ほうれん草ときのこのタルト

❖お肉メイン！人気のステーキコース３種

『ステーキA』 ¥2,500/税別
＊アミューズ
＊本日のポタージュ
＊牛ロース(150g) 又は 牛フィレ(130g)
＊パン 又は ライス
＊デザート
＊コーヒー

『ステーキB』 ¥3,500/税別
＊アミューズ
＊本日のポタージュ
＊国産牛フィレ ステーキ(130g)
＊パン 又は ライス
＊デザート
＊コーヒー

『ステーキC』 ¥3,300/税別
＊アミューズ
＊本日のポタージュ
＊ロブスターのテルミドール と牛フィレステーキ(70g)
＊パン 又は ライス
＊デザート
＊コーヒー

写真/マルセイユ

❖魚料理＆肉料理セット！お得な『マルセイユ』　¥1,850/税別

- 本日のポタージュ
- 甘鯛のポワレと根菜のフリカッセ
- スペイン産赤豚のペルシャール
- パン 又は、ライス
- デザート
- コーヒー

又は
- リブアイステーキ　焦がしバターソース(+¥200)
- 牛フィレステーキ　セップ茸のソース(+¥300)

写真/お造里膳

❖『お造里膳』　¥2,000/税別

- 小鉢
- 本日入荷の鮮魚五種盛り
- 鰤しゃぶ
- 茶碗蒸し
- ちりめん山椒御飯
- 香の物
- デザート
- コーヒー

写真/四季ごよみ

❖海山里の旬の美味しさを！『四季ごよみ』　¥2,500/税別

【前菜】　季節の焼八寸
【造里】　本日入荷の鮮魚 2種
【小鉢】　青菜の白和え
【煮物】　季節の焚き合せ
【蒸物】　茶碗蒸し
【揚げ物】　海老しそ巻揚げ
【飯物】　ちりめん山椒御飯、赤出汁、香の物
【デザート】　あずきプリンと旬のフルーツ

❖『キッズコース』¥1,800/税別

❖『お子様ランチ』¥880/税別

その他のランチ！

[洋]	・サービスランチ	¥1,200/税別～
[和洋]	・日替わりランチ / 平日限定２０食	¥1,500/税別
[和]	・おすすめ昼膳	¥1,500/税別
[和]	・天婦羅ご膳	¥1,800/税別
[洋]	・ベネチア	¥2,000/税別
[和]	・彩り御膳	¥3,000/税別

★お祝いのケーキや花束など
のサプライズもございます。

★ディナータイムは毎日ピアノ生演奏！
記念日には、リクエストも可能！

写真/ねいろ

❖和洋折衷コース『Ｎｅｉｒｏ-ねいろ-』　¥4,000/税別

【前菜】　季節の千代口3種盛り
【お椀】　焼鯛　清汁仕立て
【造里】　鮮魚のカルパッチョ
【蒸物】　茶碗蒸し カニあんかけ
【デザート】苺のタルトとカスタードのシャルロット
【お肉】　牛フィレステーキ
　　マデラソース 野菜の取り合わせ
【飯物】　ちりめん山椒御飯
　　赤出汁、香の物

写真/菜園フレンチディナー(メイン肉)

❖『菜園フレンチディナー』※土日祝は要予約

＊オードブル：寒ブリの炙りとシェリービネガー風味
＊冷製プレート/3種＊温製プレート/6種
＊お魚料理：雲子のムニエル　大根のステーキ
又は、お料理肉：スペイン産　赤豚のペルシャード
＊デザート

メイン:魚料理 ¥3,000/税別
メイン:肉料理 ¥3,300/税別

ディナーメニュー

17:30-21:30 / Lo20:30

写真/花筏

❖冬の味覚味わうおすすめ会席！『花筏－はないかだ－』　¥3,500/税別

【前菜】　千代口3種盛り
【お椀】　焼鯛　清汁仕立て
【造里】　本日入荷の鮮魚2種
【凌ぎ】　茶碗蒸し　カニあんかけ
【焼物】　鰤朴葉焼き
【油物】　あんこう唐揚げ　旬野菜
【飯物】　ちりめん山椒御飯、赤出汁、香の物
【デザート】　あずきプリンと旬のフルーツ

写真/ステーキ会席

❖ステーキメインの人気会席！『ステーキ会席』　¥4,000/税別

【前菜】　季節の八寸
【お椀】　焼鯛　清汁仕立て
【造里】　本日入荷の鮮魚2種
【蒸物】　茶碗蒸し　カニあんかけ
【台の物】　牛フィレステーキ60g
【酢物】　くらげと海藻のサラダ
【飯物】　ちりめん山椒御飯　又は、白ご飯
　　赤出汁、香の物
【デザート】　あずきプリンと旬のフルーツ

写真/彩りご膳

❖ほっこり旬の一人鍋であたたまろっ。『彩りご膳』　¥3,000/税別

【前菜】　季節の焼八寸
【造里】　本日入荷の鮮魚2種
【小鉢】　青菜の白和え
【煮物】　季節の焚き合せ
【蒸物】　茶碗蒸し
【揚げ物】　海老しそ巻揚げ
【台の物】　鰤しゃぶ
【飯物】　ちりめん山椒御飯、赤出汁、香の物
【デザート】　あずきプリンと旬のフルーツ

～その他のディナー～

❖四季ごよみ ¥2,500/税別
❖彩りご膳 ¥3,000/税別
❖ステーキコースA 牛ロース 又は、牛フィレ **¥3,000/税別**
❖ステーキコースB 国産牛フィレ **¥3,800/税別**
❖ステーキコースC ロブスター&牛フィレ **¥3,800/税別**