

Bistro ビストロ

小さな一皿
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 + ¥110)

¥2800

おまかせデザート付き

¥3300

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 + ¥110)

¥4300

～メインディッシュを1品
お選び下さい～

- ・海の幸のパイ包み焼き
- ・漁港直送 お魚料理
- ・いわみ和牛の赤ワイン煮込み

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 + ¥110)

～メインディッシュを1品
お選び下さい～

¥5200

いわみ和牛の
赤ワイン煮込み

¥6500

愛知県産牛
ヘレスステーキ

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 + ¥110)

～メインディッシュを1品お選び下さい～

¥5000

- ・海の幸のパイ包み焼き
- ・漁港直送 お魚料理
- ・いわみ和牛の赤ワイン煮込み

¥6500

- ・天使のエビとお魚のポアレ
- ・愛知県産牛ヘレスステーキ～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 + ¥110)

～メインディッシュを1品お選び下さい～

¥7350

いわみ和牛の赤ワイン煮込み

¥8850

- ・天使のエビのポアレ
- ・愛知県産牛ヘレスステーキ～醤油ベースのソース～
- ・シェフにおまかせ

Spécialité

島根県おち山クジラ(野生のいのしし)
オマール海老・河内鴨・フォアグラなど
季節ごとにふさわしいメニューをご用意致します

ご予算等に応じたお料理内容をご用意させていただきます。
お気軽にお問い合わせください。

又、苦手な食材、アレルギー等ございましたらお伝え下さい。

Enfant お子様コース (要予約)

…12歳以下のお子さままで…

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

¥3800 / ミニコース¥2500

* 表示価格は全て税込みで