



8月 MENU

営業時間 《要予約》

17:00 ~ 21:00 (ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせ

0266-69-3109

営業時間、夕食会場が変更となる場合がございます。

モンターニュ ¥8,500

～オードブル～

お箸でいただく和風テイストを取り入れたオードブル

鱈のたたきと夏の彩り野菜 サラダ仕立て

～スープ～

ポタージュ ソルフェリーノ

～魚料理～

スズキの薄造り マリニエール風

～グラニテ～

本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～

牛フィレ肉のポアレ
二種類のマスタードソース

※プラス¥1,200で
和牛肉をお楽しみいただけます

～デザート～

本日のお楽しみデザート

ソレイユ ¥10,500

～オードブル～

ラングスティーンのパートカダイフ包み
ココナッツ風味のソースで

～スープ～

じゃが芋のヴィシソワーズスープ

～魚料理～

長野県産 信州サーモンのミルフィーユ仕立て
豆類のソテーと一緒に

～グラニテ～

本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～

国産牛フィレ肉のステーキ ペリゴール風

～フロマージュ～

チーズの盛り合わせ

～デザート～

本日のお楽しみデザート

エトワール ¥15,000

～アミューズ～

本日のお楽しみ一口オードブル

～オードブル～

フルーツトマトの詰め物 魚介類のジェリー寄せ

～スープ～

冷たいスープの盛り合わせヴァリエーション2015

～魚料理～

オマール海老の入ったガレットとオマールエビのソテー
アメリカンソースで

～グラニテ～

本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～

国産牛フィレ肉のポアレ
赤ワインのソースとトリュフの塩でシンプルに

～フロマージュ～

本日のチーズ盛り合わせ

～デザート～

本日のお楽しみデザート

全てのコースにパン、食後のコーヒー又は、紅茶がついております。

※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。お早めのご注文をおすすめ致します。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※上記コース料理の内容は2015年8月1日～2015年8月31日までとなります。
※料金は消費税を含みます。

他にお子様プレート (¥2,900)

小学生向けのお子様コース(¥4,400)

ア・ラ・カルトもご用意しております。

お子様メニュー



お子様コース ¥4,400

コーンスープ サラダ

ミートソースパスタ

牛フィレ肉のステーキ

パン

デザート

お子様プレート ¥2,900

コーンスープ サラダ

～メインプレート～

エビフライ カレーライス

ハンバーグ

サーモンのポワレ

ポテトフライ チーズドッグ

パン

デザート

※お子様メニューは
小学生以下の方に限らせていただきます

【食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます】

【上記料金は消費税を含みます。】