

お好きな料理をお選びいただけるコースです
It is a prefix course where you can choose your favorite dish.

サロンセット *Salon set*

4,000 円(税込)

コース内容

- ・前菜
- ・メイン料理
- ・パン or ライス
- ・ドリンク

前菜 *Hors d'oeuvre*

お好きな一品をお選びください。
Choose each of your favorite dishes from the right side.

・海の幸のサラダ

Seafood salad  

・エスカルゴのアヒージョ

※ご提供までに少々お時間を頂戴いたします

Escargot Ajillo  

・オードブルバリエ

Hors d'oeuvre barrier     

・9種のオードブル (プラス 1,100円税込)

※ご提供までに少々お時間を頂戴いたします

Assorted 9 types of hors d'oeuvres

   

メイン料理 *Main dish*

お好きな一品をお選びください。
Choose each of your favorite dishes from the right side.

・ビーフシチュー

Beef Stew  

・本日の魚料理

Today's fish
内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください

【一日限定 20 食】 ・料理長のおすすめ

Chef's Recommendation
内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください

・カニクリームコロッケ トマトソース

Crab cream croquette with tomato sauce

    

・牛ロース肉ステーキドミグラスソース (プラス 1,800円税込)

Beef fillet steak Demi-glaze sauce

 

・牛フィレ肉ステーキドミグラスソース (プラス 2,000円税込)

Beef loin steak Demi-glaze sauce

 

・コーヒー (ホット or アイス) Hot or Iced Coffee

・エビス生ビール (グラス 200ml) Draft Beer "Yebisu"

・エスプレッソ Espresso

・瓶ビール (エビス小瓶) Yebisu Beer - Small Bottle

・紅茶 (ホット or アイス) Hot or Iced Tea

・烏龍茶 Oolong Tea

・精養軒セクションワイン "Seiyoken" selection Wine red and white グラスワイン (赤・白) Glass wine

・ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice

・ジンジャーエール Ginger Ale

ドリンク *Drinks*

お好きな一品をお選びください。
Choose each of your favorite dishes from the right side.

オプションメニュー *Optional menu*

スープ *Soup*

・コーンポタージュ（プラス 650 円税込）

Corn potage soup   

・本日のスープ（プラス 650 円税込）

Today's soup

内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください

・コンソメスープ（プラス 850 円税込）

Consomme soup  

デザート *Dessert*

・本日のデザート（プラス 750 円税込）

Today's Dessert

内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください

・クレームブリュレ（プラス 750 円税込）

Crème Brûlée    

・本日のケーキ（プラス 850 円税込）

Today's cake

内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください

・バニラアイスクリーム（プラス 600 円税込）

Vanilla Icecream    

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

ビール・酒 他

Beer & Sake

エビス生ビール 850円(税込)

Draft Beer "Yebisu"

瓶ビール (エビス小瓶) 850円(税込)

Yebisu Beer - Small Bottle

日本酒 酔心 純米吟醸 (1 合) 1,100円(税込)

Sake "Suishin" 180ml

ノンアルコールビール 800円(税込)

Non-alcoholic Beer

グラスワイン

Glass Wine

グラス赤ワイン Glass red wine

精養軒セクションワイン 850円(税込)

"Seiyoken" selection Wine red

グラス白ワイン Glass white wine

精養軒セクションワイン 850円(税込)

"Seiyoken" selection Wine White

ウィスキー・スピリッツ

Whiskey & Spirits

カンパリ 850円(税込)

Campari

ジン 850円(税込)

Gin

カシス 850円(税込)

Crème de Cassis

ウォッカ 850円(税込)

Vodka

スコッチウィスキー クレイモア シングル Singles 850円(税込) ボトル Bottle 6,600円(税込)

Scotch Whisky Claymore

ジャック・ダニエル シングル Singles 1,200円(税込)

Jack Daniel's

Salon Plate

サロンプレート

2,200円(税込)

【ご提供時間】 14:00 ~

写真はイメージです。

内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください



コーヒー または 紅茶

All you can drink, Coffee or Tea

・アラカルト à la carte

・クレームブリュレ 750円(税込)

Crème Brûlée    

・本日のケーキ 850円(税込)

Today's cake

内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください。

・バニラアイスクリーム 600円(税込)

Vanilla Icecream    

Afternoon tea set
アフタヌーンティーセット

3,800円(税込)

【ご提供時間】 15:00 ~

写真はイメージです。
内容、アレルギー物質はスタッフにお尋ねください



クラシックな装いで、季節を感じるフルーツやスイーツを楽しめるアフタヌーンティー。

コーヒーまたは紅茶のお代りをご遠慮なくお申し付けください。

季節によって内容が変わるため、
詳しいメニューやアレルギー物質等は
スタッフまでお尋ねください。

・セイボリー
Savoury

・季節のフルーツ
Seasonal fruit

・季節のスイーツ
Seasonal sweets

・コーヒーまたは紅茶
All you can drink, Coffee or Tea

ソフトドリンク
Soft Drinks

プレミアムコーヒー 850円(税込)
(ホット 又は アイス) *Hot or Iced Coffee*

紅 茶(ホット 又は アイス) 850円(税込)
Hot or Iced Tea

カフェラテ 850円(税込)
Cafe Latte 

エスプレッソ 850円(税込)
Espresso

ハーブティー 850円(税込)
Herb tea

ブラッドオレンジジュース 700円(税込)
Blood Orange Juice

ミネラルウォーター (ボトル 360ml) 700円(税込)
Bottled Mineral Water

ペリエ 700円(税込)
Perrier

烏龍茶 700円(税込)
Oolong Tea

ジンジャーエール 700円(税込)
Ginger Ale

ワイン

Wine

シャンパーニュ Champagne

テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ ボトル Bottle 16,000円(税込)

Taittinger Brut Reserve

〈フランス シャンパーニュ〉フレッシュな味わい、デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

白ワイン White Wine

ウェンテ モーニング・フォグ・シャルドネ ボトル Bottle 5,500円(税込)

Wente Vineyards Selection Morning Fog Chardonnay

〈アメリカ リヴァモア・ヴァレー/サンフランシスコ・ベイ〉とれたてのリンゴやタルトなどの芳しい香りと深い味わい。

バビッチ ソーヴィニヨン・ブラン・マールボロ ボトル Bottle 6,200円(税込)

Babich Sauvignon Blanc Marlborough

〈ニュージーランド/マールボロ〉清涼感あふれるフレッシュな酸味と豊かなトロピカルフルーツのフレーバーが特徴。

シャブリ・ラ・ピエレ ボトル Bottle 8,800円(税込)

Chablis La Pierrelee

〈フランス/ロワール〉エレガントなリンゴや洋梨のアロマが香ります。

精養軒セレクションワイン ボトル Bottle 4,400円(税込)

"Seiyoken" Selection White

赤ワイン Red Wine

ウェンテ サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル Bottle 5,500円(税込)

Southern Hills Cabernet Sauvignon

〈アメリカ リヴァモア・ヴァレー/サンフランシスコ・ベイ〉

チェリーやバニラ、チョコレートのリッチなアロマとタンニンが絶妙で、なめらかな余韻をお楽しみいただけます。

シャトー・シャンテルイソ・キューベ・ジャン・ジュレ ボトル Bottle 6,200円(税込)

Chateau Chanteloiseau Cuvee Jean-Jules.

〈フランス/グラヴ〉軽いトースト香と熟成により果実味が引き立ち、繊細かつ洗練された仕上がりです。

ビスケルト ラ・ホヤ・グラン・レゼルヴァ・シラー ボトル Bottle 4,200円(税込)

Bisquit La Joya Gran Reserve Syrah

〈チリ/コルチャグア・ヴァレー〉ブルーベリーやプラムなどの果実香やスパイス、薫香などが感じられます。

カ・ビアンカ バローロ ボトル Bottle 12,000円(税込)

Ca' Bianca Barolo D.O.C.G.

〈イタリア/ピエモンテ〉しっかりした酸味とビロードのような柔らかさを併せ持ちます。

精養軒セレクションワイン ボトル Bottle 4,400円(税込)

"Seiyoken" Selection Red