鉄板焼きダイニング

「サロン・ド・フォレスト」

春　ディナーメニュー　一例

◆スタンダードコース

・アミューズ：パテ・ド・カンパーニュ

・パン

・オードブル5種盛り合せ
　蟹と春菊・水菜のサラダ
　　～白味噌マヨネーズソース～
　和牛ローストビーフと季節野菜
　蛍烏賊と山菜のサラダ
　　～菜の花ソース 桜風味～
　水蛸とフルーツトマト
　旬の鮮魚を使ったカルパッチョ

・魚料理：真鯛のポワレ　～そら豆のソース～

・肉料理：本日の極上和牛ステーキ
　甲州牛サーロイン80ｇ／熊本産赤牛サーロイン80ｇ

・浅利の炊き込みご飯

・グラスに入った苺のティラミス

・コーヒーor紅茶

◆プレミアムコース

・アミューズ：パテ・ド・カンパーニュ

・パン

・オードブル5種盛り合せ
　蟹と春菊・水菜のサラダ
　　～白味噌マヨネーズソース～
　和牛ローストビーフと季節野菜
　蛍烏賊と山菜のサラダ
　　～菜の花ソース 桜風味～
　水蛸とフルーツトマト
　旬の鮮魚を使ったカルパッチョ

・魚料理：真鯛のポワレ　～そら豆のソース～

・肉料理：本日の極上和牛ステーキ
　甲州牛フィレ肉60ｇ／甲州牛サーロイン80ｇ／
　熊本産赤牛サーロイン80ｇ

・浅利の炊き込みご飯

・グラスに入った苺のティラミス

・コーヒーor紅茶

◆贅沢コース

・アミューズ：パテ・ド・カンパーニュ

・パン

・オードブル5種盛り合せ
　蟹と春菊・水菜のサラダ
　　～白味噌マヨネーズソース～
　和牛ローストビーフと季節野菜
　蛍烏賊と山菜のサラダ
　　～菜の花ソース 桜風味～
　水蛸とフルーツトマト
　旬の鮮魚を使ったカルパッチョ

・リッチな前菜：三陸産あわび　青森県産出汁醤油を使った肝のソース

・魚料理：真鯛のポワレ　～そら豆のソース～

・肉料理：本日の極上和牛ステーキ
　宮崎牛サーロイン＆宮崎牛フィレ肉　100ｇ

・浅利の炊き込みご飯

・グラスに入った苺のティラミス

・コーヒーor紅茶

※仕入状況によりメニューが変更となる場合がございます。
　予めご了承くださいませ。
※メニューについてご相談承ります。お問い合わせください。