鉄板焼きダイニング
「サロン・ド・フォレスト」

夏　ディナーメニュー　一例

◆スタンダードコース

・アミューズ：じゃがいもの冷製スープ
～コンソメのジュレと雲丹添え～
・パン

・オードブル5種盛り合せ
小海老とアボカド・フルーツトマトのサラダ
自家製ローストビーフとクレソン
地鶏の白ワイン蒸し
～オリーブナッツ風味～
蛤のエスカルゴバター焼き
野菜のキッシュ

・魚料理：鱸のフレッシュハーブ焼き

・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

・季節の炊き込みご飯

・本日のデザート

・コーヒーor紅茶

◆プレミアムコース

・アミューズ：じゃがいもの冷製スープ
～コンソメのジュレと雲丹添え～
・パン

・オードブル5種盛り合せ
小海老とアボカド・フルーツトマトのサラダ
自家製ローストビーフとクレソン
地鶏の白ワイン蒸し
～オリーブナッツ風味～
蛤のエスカルゴバター焼き
野菜のキッシュ

・魚料理：鱸のフレッシュハーブ焼き

・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

・季節の炊き込みご飯

・本日のデザート

・コーヒーor紅茶

◆贅沢コース

・アミューズ：じゃがいもの冷製スープ
～コンソメのジュレと雲丹添え～
・パン

・オードブル5種盛り合せ
小海老とアボカド・フルーツトマトのサラダ
自家製ローストビーフとクレソン
地鶏の白ワイン蒸し
～オリーブナッツ風味～
蛤のエスカルゴバター焼き
野菜のキッシュ

・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：鱸のフレッシュハーブ焼き

・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

・季節の炊き込みご飯

・本日のデザート

・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。