



鉄板焼きダイニング

「サロン・ド・フォレスト」

4月 デイナーメニュー 一例

◆スタンダードコース

- ・アミューズ：エンドウ豆の小さなスープ
- ・パン
- ・オードブル5種盛り合せ
ホタルイカと山菜のフルーツトマトと
イチゴのケッカーソース
鴨と新じゃがいものタップナードソース
桜鱒のサラダ ～ラタトゥイユソース～
黒毛和牛の自家製ローストビーフ
とり貝とマンゴーの生ハム巻き ～バジルソース～
- ・富士の介のベーコン巻きと春野菜のロースト
～グリーンアスパラガスと干し貝柱のソース～
- ・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
- ・ガーリックライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒーor紅茶

◆贅沢コース

- ・アミューズ：エンドウ豆の小さなスープ
- ・パン
- ・オードブル5種盛り合せ
ホタルイカと山菜のフルーツトマトと
イチゴのケッカーソース
鴨と新じゃがいものタップナードソース
桜鱒のサラダ ～ラタトゥイユソース～
黒毛和牛の自家製ローストビーフ
とり貝とマンゴーの生ハム巻き ～バジルソース～
- ・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：オマール海老のクリームグラタン
- ・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 150g
- ・ガーリックライス
- ・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：エンドウ豆の小さなスープ
- ・パン
- ・オードブル5種盛り合せ
ホタルイカと山菜のフルーツトマトと
イチゴのケッカーソース
鴨と新じゃがいものタップナードソース
桜鱒のサラダ ～ラタトゥイユソース～
黒毛和牛の自家製ローストビーフ
とり貝とマンゴーの生ハム巻き ～バジルソース～
- ・魚料理：オマール海老のクリームグラタン
- ・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
- ・ガーリックライス
- ・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。