

…[・アラカルト ・メインディッシュに]…

期間限定…10月1日~10月15日迄

※食材の都合により変更する場合がございます。

一日限定…5食



【写真はイメージです】

秋鮭は骨抜きの下処理をしております。
(但し、万が一 小骨があった場合には ご容赦願います)

秋鮭の白ワイン蒸し

ポルチーニ茸のクリームソース(単品)…1,100円(税込)



★《洋食セット》

…1,580円(税込)

- ・秋鮭の白ワイン蒸し
ポルチーニ茸の
クリームソース
- ・スープ ・サラダ
- ・ライス又はパン
- ・本日のデザート 付



カジキマグロのステーキ 焼き野菜添え
…1,100円(税込)



・白金豚ロースの網焼き
…1,300円(税込)



・岩手県産鶏モモ肉のグリエ
ローズマリー風味…920円(税込)



・アメリカ産
牛サーロインのタリアータ(150g)
…1,950円(税込)



・ポルチーニ茸とパンチェッタの
クリームソースのスパゲッティ
…980円(税込)



・ハンバーグのチーズ焼き
…980円(税込)



・ピッツア マルゲリータ …970円(税込)
・生ハムのピッツア …1,280円(税込)

★ライス・サラダセット…400円(税込)

★本日のカップスープ …360円(税込)

★ お米は、奥州産 金札米
『ひとめぼれ』を使用しています。★