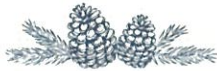


Pine Tree Resort

Shihantei



Grand Menu

Dejeuner ~ Anniversary ~

記念日ランチコース ¥3,080 (税込¥3,388)

前菜・魚・肉料理にパティシエ特製のデザートもお付けしたスペシャルコース

ご家族やご友人 大切な方のお祝いの席にぴったりの
記念日ランチコースをご用意いたしました
特別な日でなくてももちろんご利用OK!
拔群のロケーションと共に シェフが腕によりをかけてご用意する
珠玉のフレンチを ぜひお楽しみください

前菜

「◆季節の前菜」より1品お選びください

+

魚料理

「◆魚料理」より1品お選びください

+

肉料理

「◆肉料理」より1品お選びください

+

季節のデザート

盛り合わせプレート

+

コーヒー or 紅茶



Dejeuner ~ Shihantei ~



指帆亭コース ¥1,980 (税込¥2,178)

新留シェフこだわりの魚料理・肉料理をどちらもご賞味頂ける
指帆亭一番人気のお得なランチコースです

前菜

「◆季節の前菜」より1品お選びください

+

魚料理

「◆魚料理」より1品お選びください

+

肉料理

「◆肉料理」より1品お選びください

Dejeuner A

Aコース ¥1,380 (税込¥1,518)

本日のスープ

+

メインディッシュ

「◆魚料理」または「◆肉料理」より1品

Dejeuner B

Bコース ¥1,580 (税込¥1,738)

前菜

「◆季節の前菜」より1品

+

メインディッシュ

「◆魚料理」または「◆肉料理」より1品

Dessert set

お食事の後はパティシエ特製のデザートをどうぞ

Dessert A

デザートAセット ¥700 (税込¥770)

本日のデザート

+

コーヒー or 紅茶

Dessert B

デザートBセット ¥1,100 (税込¥1,210)

季節のデザート盛り合わせプレート

+

コーヒー or 紅茶

人気の
デザート
set



◆ 季節の前菜

- ・ テリーヌ ド カンパーニュ 西湘野菜のピクルス添え
- ・ 戻りカツオとラタトゥイユのテリーヌ仕立て サフラン風味のマヨネーズ
- ・ 鶏むね肉のティエド イチジクのコンフィ レモン風味のオリーブオニオンソース

◆ 魚料理

- ・ ヒラメのパネ マスタードソース 人参のフリット
- ・ 継ぎ足しで作られるスープ ド ポワソンをベースとした
指帆亭スペシャリテのブイヤベース + ¥500(税込¥550)

◆ 肉料理

- ・ 骨付き豚スペアリブのキャラメリゼ エピス風味
- ・ 南足柄長崎畜産 相州牛もも肉のローストビーフ + ¥500(税込¥550)

◆ デザート

- ・ 本日のデザート
ヌガーグラッセ
- ・ 季節のデザート盛り合わせプレート
シャインマスカットのチョコレート掛け / モンブラン仕立てのタルトレット / バニラアイス

◆ アラカルト

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------|------------------|
| ・ 本日の前菜 | ¥1,000(税込¥1,100) | ・ 本日の魚料理 | ¥1,200(税込¥1,320) |
| ・ 本日のスープ | ¥800(税込¥880) | ・ 本日の肉料理 | ¥1,300(税込¥1,430) |
| ・ 本日のデザート | ¥400(税込¥440) | ・ 季節のデザート盛り合わせ | ¥800(税込¥880) |
| ・ コーヒー または 紅茶 | ¥300(税込¥330) | ・ サイフォンコーヒー | ¥400(税込¥440) |