

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 大切な方と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!
抜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

ホットまたはアイスよりお選びください



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

ホットまたはアイスよりお選びください

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

ホットまたはアイスよりお選びください

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
- ・ 赤貝のマリネ クスクスのタンバル イカスミのチュール添え
- ・ ガスパチョに浮かべた 赤パプリカのムース

◆ 魚料理

- ・ 雲丹のフランとスズキのポワレ 焼き茄子のフォンダン バジルオイル
- ・ 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

- ・ 牛サガリ肉のステーキ クリームマスタードソース
- ・ 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
イチジクを使ったパイ生地ของ フランドル、フィナンシェとアイスクリーム添え

◆ 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) | | |



Wine List

Sparkling Wine スパークリングワイン

- ◆ Senorio de Mareste Brut グラス ¥800(税込¥880) ボトル ¥3,500(税込¥3,850)
セニョリオ・デ・マレステ ブリュット

Champagne シャンパーニュ

- ◆ Moet & Chandon Brut 1/2ボトル ¥5,000(税込¥5,500) ボトル ¥8,500(税込¥9,350)
モエ・エ・シャンドン ブリュット
- ◆ Moet & Chandon Rose Imperial ボトル ¥12,000(税込¥13,200)
モエ・エ・シャンドン ロゼ・アンペリアル

Wine ワイン

- <Lunaria ルナーリア イタリア・アブルッツォ> グラス ¥800(税込¥880) カラフェ ¥2,200(税込¥2,420)
ビオディナミ農法で大切に考えられている「luna(月)」を商品名に冠した、イタリアの自然派ワイン。

- ◆ Malvasia マルヴァージア(白)
- ◆ Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ(赤)

- <Mas de Janiny マス・ド・ジャーニーニ フランス・ラングドック> ボトル ¥3,500(税込¥3,850)
C'est bien comme ça!=それええやん!という意味の気軽に楽しんでいただきたいワイン。

- ◆ C'est bien comme ça! Blanc セ・ビアン・コム・サ ブラン(白)
ぶどう品種:ソーヴィニヨン・ブラン/ヴェルメンティエーノ
レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れた辛口の白ワイン。
- ◆ C'est bien comme ça! Rouge セ・ビアン・コム・サ ルージュ(赤)
ぶどう品種:カリニャン/シラー
ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。