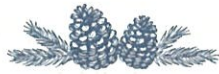


Pine Tree Resort

# 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
- ・ノルウェーサーモンのガトー仕立て 生ウニのソース
- ・茨城西崎ファームの合鴨のスマークと湘南野菜、トリュフビネグレット

◆ 魚料理

- ・鮮魚のロースト フランス産ムール貝のポターージュ
- ・継ぎ足しで作られるスーパド ポワソンをベースとした  
指帆亭スペシャルティのブイヤベース ..... + ¥500(税込¥550)

◆ 肉料理

- ・牛もも肉のストロガノフ バターライス添え
- ・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  
スフレフロマーージュ / マロンのブリュレ / パート・ド・フリュイ

◆ 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・ジャンニーニ 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広がります。