

Menu A

¥2,500 【税込 ¥2,750】



Hors-d'oeuvre

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで
～サービススタッフより説明させていただきます～

Poisson / Viande

下記のお料理より一品お選び下さい

1、本日水揚げされた鮮魚のロースト 南仏野菜の煮込み

2、海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)

3、長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 季節野菜とラタトウイユ添え
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

4、メランジェハーブの香る鶏もも肉のポワレ 完熟トマトとバルサミコのソース

5、“特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Dessert

完熟マンゴーとココナッツの香るアントルメ シャンティを添えて

Pain

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合が御座います。

Pine Tree Resort

Shihantei



Menu B

¥ 3,500 【税込 ¥ 3,850】



Hors-d'oeuvre

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで
～サービススタッフより説明させていただきます～

Poisson

下記のお料理より一品お選び下さい。

1、本日水揚げされた鮮魚のロースト 南仏野菜の煮込み

2、海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)

3、長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 季節野菜とラタトウイユ添え
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい。

1、霧島純粹豚ロースのソテー 生姜の香る茗荷のエチュベと共に

2、“特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Dessert

完熟マンゴーとココナッツのデリス
パインとバナナのコンサントレと共に

Pain

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合が御座います。

Pine Tree Resort

Shihantei



Menu C

¥5,000 【税込 ¥5,500】



Hors - d'oeuvre

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで
～サービススタッフより説明させていただきます～

Soupe

6月～ 三浦で育ったかぼちゃの冷たいスープ ティオペペ風味
7～8月 玉蜀黍の冷たいスープ 玉蜀黍の香るカプチーノと共に

Poisson

下記のお料理より一品お選び下さい。

1、本日鮮魚と帆立貝のポワレ パルミジャーノのリゾット添え
　　浅利とバジルのエッセンスと共に

2、海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
　　+ ¥1,000 (税込 ¥1,100)

3、長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 季節野菜とラタトウイユ添え
　　+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい。

1、ハーブの香る豚フィレ肉と生ハムのルーラード ゴルゴンゾーラのソースと共に

2、“特選”和牛サーロインの網焼き 本日の旬野菜を添えて
　　+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Dessert

完熟マンゴーとココナッツのデリス パインとバナナのコンサントレ
　　オレンジとマンゴーのグラスと共に

Pain

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合が御座います。

Pine Tree Resort

Shihantei

