

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 タイムの香る茸のグレック

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 プロヴァンス風茸のリゾット添え
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

4、鹿児島産・霧島純粋黒豚肉のブレゼ マスタードの香るポトフ風

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

本日のデザート・レジエ

～サービススタッフより説明させていただきます

～

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ございます。

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 タイムの香る茸のグレック
- 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 プロヴァンス風茸のリゾット添え
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい。

- 1、鹿児島産・霧島純粹黒豚肉のブレゼ マスタードの香るポトフ風
- 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

季節を味わう本日のアントルメ
～サービススタッフより説明させていただきます～

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ございます。

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

本日のポタージュ

～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、オマール海老と鮮魚のポワレ プロヴァンス風茸のリゾット添え

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 タイムの香る茸のグレック
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Viande

下記のお料理より一品お選び下さい。

1、12時間煮込んだ牛肉の赤ワイン煮込み 三浦で収穫された旬野菜を添えて

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

季節を味わう本日のアントルメ

～サービススタッフより説明させていただきます～

～

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ございます。

Pine Tree Resort

Shihantei

