

# Menu A

¥ 2,500 【税込 ¥ 2,750】



Hors - d'oeuvre

本日の冷たい前菜

～サービススタッフよりご説明を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

## 【Poisson】

1, 本日水揚げされた鮮魚のロースト 椎茸とほうれん草のエチュベ添え

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 本日のスタイルで  
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

## 【Viande】

1, じっくり煮込んだ豚バラ肉と冬野菜のブレゼ マスタード風味

2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて  
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

Dessert

本日のデセール・レジェ

～サービススタッフよりご説明を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'oeuvr e

厳選された本日の冷たい前菜～シェフスタイルで  
～サービススタッフよりご説明を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 椎茸とほうれん草のエチュベ添え
- 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 本日のスタイルで  
+ ¥2,000 (税込 ¥2,200)

## Viande

下記のお料理より一品お選び下さい

- 1, じっくり煮込んだ豚バラ肉と冬野菜のブレゼ マスタード風味
- 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

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ 本日のスタイルで

## 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

厳選された本日の冷たい前菜〜シェフスタイルで  
〜サービススタッフよりご説明を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ご説明を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, 三陸産・帆立貝とベーコンのルーラード 柚子の香る軽いエッセンスと共に

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ボワレ 本日のスタイルで  
+ ¥ 2,000 (税込 ¥ 2,200)

## Viande

下記のお料理より一品お選び下さい

1, 棒葉の香る鴨ロースのロティ 三浦で育った旬野菜を添えて

2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて  
+ ¥ 2,000 (税込 ¥ 2,200)

## Dessert

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ 本日のスタイルで  
〜サービススタッフよりご説明を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

