

Menu A

¥ 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 三浦で育った春キャベツと桜海老のエチューベ
アンチョビ風味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 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, 厚切り豚ロースのグリル オリジナルスパイス風味 季節野菜と軽いジュと共に
- 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

季節の果実を使った本日のアントルメ
～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

¥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, 北海道産・帆立貝のポワレ モリユ茸と春野菜の軽い煮込み
- 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帆立貝のポワレ 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, ハンガリー産・鴨肉の軽い赤ワイン煮込み 三浦で収穫された季節野菜を添えて
- 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

季節の果実を使った本日のアントルメ
～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

