



指帆亭コース

¥5,000【税込 ¥5,500】

別途サービス料10%頂戴いたします

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

本日のスープ
〜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ください 〉

1. 本日の鮮魚料理

〜サービススタッフよりご説明をさせていただきます〜

2. 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風理

+ ¥1,100 (税込 ¥1,210)

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

+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

Viande

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

1. 昆布の香る北海道産・蝦夷鹿のロティ 香り高い赤ワインのソース

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

+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

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～

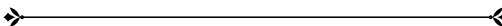
Pain

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」又は「指帆亭オリジナルハーブティー」

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Assiette pour enfants

お子様プレート
(オムライス、ハンバーグ、エビフライ、サンドイッチ、温野菜)
デザート
¥2,000 (税込¥2,200)



※前日からのキャンセルはキャンセル料が発生いたします

前日キャンセル…50% | 当日キャンセル…100%
(オプション食材を含む)

『ランチコース』

サラダ

メインのお食事

ドリンク

本日のデザート

¥2,750

メインのお食事

以下の内容になります

湘南シーフードドリア

指帆亭スペシャルグリーンカレー

本日の日替わりパスタ

本日の日替わりリゾット

パスタ・リゾット・スイーツは、スタッフより
本日の内容をご説明させていただきます。

セットメニューのドリンクは以下の内容になります

コーヒー・紅茶・オレンジジュース・烏龍茶

- ・ハーブティー + ¥220
- ・ソフトドリンク + ¥220
- ・アルコール + ¥440

《单品・おつまみ》

ミックスサラダ ¥550

ナッツ ¥550

ジャーキ ¥660

全て税込み価格です

指帆亭Cafeメニュー



指帆亭スペシャルグリーンカレー

フレンチのシェフが作る洋風タイカレー



湘南シーフードドリア

相模湾の魚介が入った玉手箱のようなドリア

各 ¥1,700-(税込¥1,870-)



※カフェでのお子様プレートの提供はございません

CAKE

単品 ¥750-(税込 ¥825-)

デザートセット ¥1,200-(税込 ¥1,320-)

※コーヒー、紅茶、ハーブティー、ソフトドリンク
より1つ、好きなデザートを1品お選びいただけます



モカトルテ



クッキー & クリームケーキ



アップルパイ



本日のパウンドケーキ