

指帆亭フルコース又はミニコースをお選びください



指帆亭フルコース

¥5,000【税込 ¥5,500】

別途サービス料10%頂戴いたします

Hors-d'oeuvre

本日鮮魚のマリアージュ アマファソン 彩り野菜の菜園風

Potage

本日の具沢山スープ

Poisson

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

1. 市場直送 本日鮮魚のブレゼ

2. 指帆亭オリジナルブイヤベース
+¥1,300(税サ別)

3. 本日鮮魚と赤座海老のポワレ 野菜のソース
+¥2,000(税サ別)

Viande

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

1. 香草で焼き上げた鶏もも肉のロースト

2. 低温調理で仕上げた相州牛のローストビーフ
三種の味覚とご一緒に(ワサビ、地産醤油、岩塩)
+¥1,000(税サ別)

3. 牛サーロインのグリル
ポルフェノールたっぷりの赤ワインソース
+¥2,000(税サ別)

Dessert

季節のフルーツと本日のデザート

Pain

ライ麦 胚芽ロール

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。



ミニコース

¥3,000 【税込 ¥3,300】

Salad

本日の彩りサラダ

Main

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

- ・ 本日魚介のパスタ
- ・ 指帆亭の自家製グリーンカレー
- ・ 指帆亭オリジナル具沢山ドリア
- ・ 指帆亭オリジナルリゾット

Dessert

本日の気まぐれデザート

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



お子様料理 ¥2,500【税込¥2,750】

ミニスープ

(バターライス ミニサラダ ハンバーグ 唐揚げ エビフライ ナチュラルカットポテト)

デザート

※お子様料理は大人の方のご注文コースに応じて
サービス料金が発生いたします



キャンセルポリシー

フルコース・ミニコース・お子様料理をお選びの方は
1営業日前からのキャンセルはキャンセル料が発生いたします

1営業日前キャンセル…50% | 当日キャンセル…100%
(オプション食材を含む)

アラカルトのみの場合は14：00以降のご案内となります

～a la carte～

- ・本日魚介のパスタ ￥1,500(税込￥1,650)
- ・指帆亭の自家製グリーンカレー ￥1,500(税込￥1,650)
- ・指帆亭オリジナル具沢山ドリア ￥1,500(税込￥1,650)
- ・指帆亭オリジナルリゾット ￥1,500(税込￥1,650)
- ・本日のフィンガーフード ￥500(税込￥550)
- ・生ハム三種 サラダ仕立て ￥700(税込￥770)
- ・湘南レモンのカッテージチーズ盛合せ ￥800(税込￥880)

～Café～

- ・四季のキャトルキヤール ダブルベリーソース ￥600(税込￥660)
- ・季節のフルーツのコンポート ￥600(税込￥660)
- ・本日のデザート盛合せ3種 ￥1,200(税込￥1,320)
- ・本日ムースとお楽しみタルト ￥1,200(税込￥1,320)

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

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