

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(～3月末)

¥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赤城牛モモ肉のローストビーフ

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月末)

¥2,500【税込 ¥2,750】

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 〉

- ・ 本日のパスタ
- ・ 指帆亭オリジナルリゾット
- ・ 指帆亭の自家製グリーンカレー +330円(税込)
- ・ 指帆亭オリジナル具沢山ドリア +1,100円(税込)

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。

ハーフコース(4月～)

¥3,000【税込¥3,300】

上記料金から別途サービス料10%頂戴いたします。

前菜

産地直送 秦野野菜のサラダ
～5種のドレッシングからお好みで～

メイン

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

相模湾直送 鮮魚のポワレ あおさのソース

または

鶏もも肉の香草パン粉焼き

デザート

本日のプティガトー

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。

スタンダードコース(4月～)

¥5,000【税込¥5,500】

上記料金から別途サービス料10%頂戴いたします。

前菜

産地直送 秦野野菜のサラダ
～5種のドレッシングからお好みで～

スープ

湘南野菜と自家製ベーコンのミネストローネ

メイン

〈 下記のお料理より一品お選びください 〉

相模湾直送 鮮魚のブレゼ ベルモットソース

または

国産豚のロース 低温調理

デザート

デザートワゴンよりお選びください

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。

フルコース(4月～)

¥7,000【税込¥7,700円】

上記料金から別途サービス料10%頂戴いたします。

前菜

産地直送 秦野野菜のサラダ
～5種のドレッシングからお好みで～

スープ

湘南野菜のポタージュ

魚料理

相模湾直送 鮮魚のポワレ 湘南野菜のクーリ

肉料理

国産和牛リブロースのグリル 湘南野菜と一緒に

デザート

デザートワゴンよりお選びください

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。

～a la carte ～(～3月末)

～a la carte ～

- ・ 本日のパスタ ￥1,500(税込￥1,650)
- ・ 指帆亭の自家製グリーンカレー ￥1,800(税込￥1,980)
- ・ 指帆亭オリジナル具沢山ドリア ￥2,500(税込￥2,750)
- ・ 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 ￥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。

A la carte menu(4月～)

Cafe Time 14:00～17:30 LO 17:00

Finger Foods ALL ¥495

ミックスナッツ	サーモンマリネ	ホタテのマリネ
本日のグーゼール	フレッシュトマト	パテドカンパーニュ
生ハム	サラミ	たこのガリシア風
湘南野菜のフリット	ムール貝のワイン蒸し	天使海老のグリル2尾
牛モモのローストビーフ	ガーリックトースト	ミモレット
フライドポテト (プレーン・ガーリック・アンチョビ)		

Salad & Soup

湘南野菜のサラダ	¥880
本日のスープ	¥660

Fish

指帆亭特製ブイヤベース	¥2,200
本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥1,980

Pasta & Risotto

鮮魚のパスタ (オイル・トマト・クリームからお選びください)	¥1,650
白魚のリゾット	¥1,650

Meat

カルボナード (牛肉のビール煮)	¥2,200
国産牛リブブロスステーキ	
150g	¥3,850
300g	¥7,700

バケット2P	¥330
--------	------

Dessert

ガトーショコラ	¥770	デザートワゴン	¥2,200
季節のタルト	¥880	(常時5～6種類ご用意しております)	
柑橘のパウンド	¥660		

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます
上記価格はすべて税込価格です

Pine Tree Resort
Shihantei



お子様料理 ¥1,500【税込¥1,650】

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

コース料理、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)