

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

本日のデザート・レジユ

～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、榛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

