

和洋折衷

¥7,000

(冷製料理)

口取り三種 (出汁巻、みぞれ和え、牛松風松葉)
シーザーサラダ野菜チップ添え
冬柿とまぐろのアイヨリソース

(温製料理)

海の幸の茶碗蒸し
サーモンときのこのカルトチョすだちの香り
手羽先のケイジャンスパイス揚げ
にぎり寿司桶盛り
竹炭うどん
季節のフルーツ盛り合わせ
コーヒー

¥8,000

(冷製料理)

口取り三種 (出汁巻、みぞれ和え、牛松風松葉)
マグロとイカのタルタルコリアン風
鴨と大根の前菜黒ゴマソース

(温製料理)

松茸入り茶碗蒸し
トマトと海老のチリソース煮
牛肉のサイコロステーキオニオンフライ添え
鯛と生湯葉の蒸蒸日上
にぎり寿司桶盛り
竹炭うどん 又は シメの岡山らーめん
シュクリエールのデザート 又は フルーツ盛り合わせ
コーヒー

¥9,000

(冷製料理)

口取り三種 (出汁巻、みぞれ和え、牛松風松葉)
さっくり公魚のセモリナ粉フリット
蒸し鶏とシャキシャキ野菜のねぎソース
鱈のマリネ アグリウムソース

(温製料理)

総社もち豚と豆腐の坦々鍋
ヤリイカ・海老・チシャトウのバジル炒め
鱈のポアレ温野菜添え
鴨の治部煮
にぎり寿司桶盛り
かき揚げ竹炭うどん 又は シメの岡山らーめん
シュクリエールのデザート季節のフルーツ添え
コーヒー

洋食

¥7,000

(冷製料理)

野菜と海老のスペイン風オムレツ
生ハムのサラダ
帆立と山芋のタラコソース和え

(温製料理)

つぶ貝とポテトのガーリックバター焼き
海苔巻きサーモンのポアレバジルソース
ハーブ鶏のタンドリーチキン風
総社もち豚のかつピザ
鶏そぼろと梅と大葉のピラフ
寄島じゃこ入り和風スパゲッティー
季節のフルーツの盛り合わせ
コーヒー

¥8,000

(冷製料理)

スモークサーモンのクレープ巻き
白ミル貝とルッコラのサラダ
梨と大根とまぐろのとびこ和え

(温製料理)

たらことジャガイモのピザ職人風
真鯛とかにのバッテラ蒸し海苔ソース
鶏モモ肉のトマトビネガー煮込み
牛サイコロステーキおろしソース
特製ラー油のたまごチャーハン
白いんげんとショートパスタのベスヴィオ風
シュクリエールのデザート 又は フルーツ盛り合わせ
コーヒー

¥9,000

(冷製料理)

サーモンのオムニエールレムラードソース
もち豚チャーシューと黄ニラのサンド
ズワイガニのカクテル
和牛のたたきワインボン酢ゼリー

(温製料理)

茸とフォアグラの洋風茶碗蒸し
オマール海老のポワレスパイシートマトソース
真鱈のポビーシードころも焼き
牛肉のステーキ栗とポテトのグラタン添え
ナシグレン岡山全日空スタイル
牛窓マッシュルームのラザニア
シュクリエールのデザート季節のフルーツ添え
コーヒー