

お正月限定メニュー (1/1~1/5)

【ランチ】(価格は全て税抜きとなっております)

新春錦江コース ¥2,500

- ・ノルウェーサーモンのマリネ 菜園仕立て
- ・旬野菜のポタージュ
- ・スズキのポワレ 香草風味
- ・豚肩ロースのグリユ マスタードソース
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春さくらコース ¥3,500

- ・本日の前菜取り合わせ
- ・鮪のカルパッチョ クルミ風味のサラダ仕立て
- ・旬野菜のポタージュ
- ・真鯛のポワレと足赤海老のロースト
- ・お口直し
- ・黒牛のステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春薩摩コース ¥4,500

- ・ハモンセラーノのオレンジ風味 キッシュを添えて
- ・サザエの香草焼き
- ・旬野菜のポタージュ
- ・平目のポワレとオマール海老のロースト 赤ワインソース
- ・お口直し
- ・黒牛のステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

黒牛ステーキコース ¥5,833

- ・本日のアミューズ
- ・近海鮮魚のカルパッチョ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・黒毛和牛フィレ肉ステーキ 130g
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

【ディナー】（価格は全て税抜きとなっております）

新春錦江コース ¥3,500

- ・本日の前菜取り合わせ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・真鯛のポワレ エシャロットソース
- ・お口直し
- ・大麦飼育牛ステーキ又は大麦飼育牛ブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春薩摩コース ¥7,500

- ・ハモンセラノのオレンジ風味 菜園風
- ・奄美背トロの軽いグリエ オリーブソース
- ・オニオングラタンスープ
- ・平目のポワレ オマール海老のメダイヨン添え
- ・お口直し
- ・黒牛ステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春グルメコース ¥10,000

- ・本日のアミューズ
- ・鮑とホワイトアスパラのポワレ ベアルネーズソース
- ・コンソメ仕立てのオニオンスープ パイ包み焼き
- ・活オマール海老のポッシェ アメリケーヌソース
- ・お口直し
- ・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

新春さくらコース 5,500

- ・本日の魚介類カルパッチョ
- ・薩摩赤鶏と黒豚の温かいパテ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・平目と足赤海老のロースト タイム風味
- ・お口直し
- ・黒牛ステーキ又は黒牛のブレゼ
- ・デザート・コーヒー
- ・パン

黒牛ステーキコース ¥6,500

- ・アミューズの一品
- ・近海鮮魚のカルパッチョ
- ・旬野菜のポタージュ
- ・黒毛和牛フィレ肉ステーキ 130g
- ・デザート・コーヒー
- ・パン