

## 7月6日(木)~9月4日(月) デイナーメニュー

「初音」 16,000

本日の先付

真鯛のスパイス焼き、  
酢取り茗荷とポレンタ ジュ、ド、プーレに  
カレーのアクセント

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート

「明石」 20,000

本日の先付

鮎のペルシャードとグreekチーズ、ラタトゥイユ添え  
鮎蓼とナッツのソース

真鯛と帆立のソテー ジンジャーサフランソース  
ハーブのメランジェと イタリア産キャビア

源氏グリーンサラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

野菜のソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート

「夢浮橋」 25,000

料理長お薦め お造り盛り合わせ

蝦夷鮑のポワレ プール プロバンサルとアレグラサラダ  
マンゴーのサルサを添えて

天麩羅  
(穴子 鱈 茗荷 コーン)

源氏グリーンサラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

野菜ソテー

鮎ご飯 又は、ガーリックライスと味噌汁 香の物

本日のデザート

「朧月夜」 33,000

本日のお造り盛り合わせ

活イセエビ 又は 活鮑

源氏グリーンサラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

野菜ソテー

ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート

仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge