

## 5月11日(木)～7月3日(月) デイナーメニュー

「初音」 16,000

本日の先付

鱸のソテーと青豆のすり流し  
フランス産鱒の卵添え

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

蝦夷鮑のポワレ ハーブバターとルッコラ

帆立貝のソテーとトリュフ薫る蒸し蛤  
インカのみぎめのフラン、雲丹ソース

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

料理長お薦め本日の先付け

蝦夷鮑のポワレ ハーブバターとルッコラ

天麩羅

(鱸、車海老、ちまきコーン、トリュフ塩)

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

寿司5貫と味噌汁

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

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