

クラブルームメニュー

2018年2月



アンティパストミスト

白魚と水菜、カラスミのペペロンチーノスパゲッティ

パルミジャーノリゾット

甘鯛のウロコ焼き

蕪のクレーマと甲殻類のソースを合わせて

特選牛フィレ肉のカルツォーネ 4種類のチーズで

フォンダンショコラ
キャラメルジェラート添え



先付 帆立と菜種

前菜五種盛り 鮫肝卸しポン酢、鰯梅煮、白身福紗焼き
季節の前菜2品

造里 中トロ、鯛、湯引きあおりいか
ぼたん海老

焼物 蟹グラタン

揚物 鮫鱈の唐揚げ、野菜三品

蒸し物 養老蕪蒸し

小鍋 北海鍋仕立て

食事 蟹ごはん、味噌汁、香の物

水菓子 季節のデザート



本日のおすすめ前菜

特撰黒毛和牛フィレ肉 (120g) 又は、サーロイン (130g)

季節の温野菜

ミックスサラダ

ご飯・味噌汁・香の物

デザート

はり
ま

SUSHI
HARIMA

先付

お造り (3種)

本日の揚げ物

本日の温物

おまかせにぎり寿司 (8か)

細巻 (1本)

赤出汁

デザート