

An illustration of a modern cafe interior. The name 'Rhine' is written in a white, cursive font on a dark sign above the counter. The counter is a long, curved bar with a dark blue base and a light-colored top. Behind the counter, there are shelves displaying various pastries and breads. A person is visible behind the counter, possibly a staff member. In front of the counter, there are several blue bar stools. To the right of the counter, there is a large screen displaying a menu. Further back, there are more tables and chairs, and a large window on the right side of the room. The ceiling has exposed wooden beams and recessed lighting. The floor is made of light-colored wood. The overall atmosphere is warm and inviting.

Rhine

各種洋食コースのご案内

Rhine

洋食ランチコース

*食後のコーヒー付
with coffee after the meal

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Seared sardine carpaccio

炙り鯖のカルパッチョ



【パスタ：Pasta】

Spaghetti with mushrooms and avocado

キノコとアボカドのスパゲッティ



【メイン：Main dish】

Grilled Daisen chicken thigh with house-grown basil sauce

大山鶏モモ肉のグリル
ラインで育てたバジルのソース



【デザート：Desert】

Pear Parfait (with Black Tea Jelly, Poached Pear, and Pear Sorbet)

梨のパルフェ
(紅茶ゼリー・梨のコンポート・梨のシャーベット)



Rhine

パーティープラン[A]

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Marinated shrimp and mushrooms

海老とキノコのマリネ



【サラダ：Salad】

Mortadella salad

モルタデッラのサラダ



【魚料理：Fish】

Muniere of yellowtail with herb mayonnaise sauce

鰯のムニエル 香草マヨネーズソース



【前菜：Appetizer】

Pâté de campagne

パテ・ド・カンパーニュ



【パスタ：Pasta】

Conchiglie with eggplant and squid in tomato sauce

ナスとイカのコンキリエ トマトソース



【肉料理：Main dish】

Grilled Daisen chicken with porcini salt

大山鶏のグリル ポルチーニ塩添え



Rhine

パーティープラン[B]

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Chicken and Mushroom Agrodolce

薩摩悠然鶏とキノコのアグロドルチェ



【サラダ：Salad】

Smoked salmon salad

スモークサーモンのサラダ



【魚料理：Fish】

Salmon steamed in white wine

秋鮭の白ワイン蒸し



【前菜：Appetizer】

Sea Urchin and Spinach Terrine

雲丹とほうれん草のテリーヌ



【パスタ：Pasta】

Conchiglie with chestnuts and sweet potatoes

栗とサツマイモのコンキリエ



【肉料理：Main dish】

Grilled Wagyu beef sirloin with porcini sauce

和牛モモ肉のグリル ポルチーニ茸ソース



Rhine

洋食ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもあります。

【前菜：Appetizer】

Assorted appetizers

前菜三種盛り合わせ



【魚料理：Fish】

Oven-Baked Yellowtail with Aioli Sauce

鰯のオープン焼き アイオリソース



【デザート：Desert】

Apple and fig tart

リンゴとイチジクのタルト



【パスタ：Pasta】

Sweet potato risotto

サツマイモのリゾット



【肉料理：Main dish】

Sautéed Bimei pork loin, Boscaiola style

美明豚ロースのソテー ボスカイオーラ風



Rhine

洋食特別ディナーコース

*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜：Appetizer】

Marinated crystal chicken and dried tomatoes

水晶チキンとドライトマトのマリネ



【スープ：Soup】

Celeriac Potage

セロリアックのポタージュ



【肉料理：Main dish】

Braised Beef Cheeks with Porcini Mushrooms

牛頬肉のポルチーニ茸煮込み



【前菜：Appetizer】

Salmon and spinach quiche

サーモンとほうれん草のキッシュ



【魚料理：Fish】

Sautéed Amberjack Meunière with Herb Shio-Koji Sauce

ヒラマサのムニエル 香草塩麴ソース



【デザート：Desert】

Apple Strudel

アップルシュトゥルーデル

