

# そhine 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ございます。

【前菜:Appetizer】

Smoked Salmon Rolls with Cream Cheese スモークサーモンのクリームチーズ巻き

【パスタ: Pasta】

Spaghetti with Autumn Eggplant, Mushrooms, and Sun-Dried Tomatoes 秋茄子とマッシュルームとドライトマトのスパゲッティ



【メイン: Main dish】

Wagyu Beef Tagliata in Thai Yam Neua Style 和牛モモ肉のタリアータ ヤムヌア風 (タイ風牛肉サラダ)





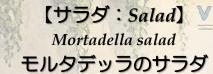




### パーティープラン[A]

\*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

【前菜: Appetizer】
Marinated shrimp and mushrooms
海老とキノコのマリネ



【魚料理:Fish】 Muniere of yellowtail with herb mayonnaise sauce

鰤のムニエル 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









## 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ございます。

【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



【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









### 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ございます。

【前菜: Appetizer】
Assorted appetizers
前菜三種盛り合わせ





【デザート:Desert】
Apple and fig tart
リンゴとイチジクのタルト



【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









#### 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

牛頬肉のポルチー二茸煮込み





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 Me<mark>uniè</mark>re 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





