

# Menu A

¥ 3,500 【税込 ¥ 3,850】



## Hors - d'oeuvr e 【冷たい前菜】

厳選された本日の冷たい前菜～シェフスタイルで  
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

## Poisson 【魚料理】

下記のお料理より一品お選び下さい

- 1, 本日水揚げされた鮮魚のロースト 本日のスタイルで
- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風  
+ ¥1,100 (税込 ¥1,210)
- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで  
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

## Viande 【肉料理】

下記のお料理より一品お選び下さい

- 1, 鶏もも肉のワートルゾーイ トマトの香り共に
- 2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて  
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

## Dessert 【デザート】

季節の果実を使った本日のアントルメ  
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

## Pain 【パン】

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei



# Menu B

¥5,000 【税込 ¥5,500】



## Hors - d'oeuvre 【冷たい前菜】

厳選された本日の冷たい前菜～シェフスタイルで  
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

## Soupe 【スープ】

本日のポタージュ  
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

## Poisson 【魚料理】

下記のお料理より一品お選び下さい

1, 本日鮮魚のポワレ レモンの香るアーモンドのソース  
ポルチーニ茸のリゾットと共に

2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風  
+ ¥1,100 (税込 ¥1,210)

3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで  
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

## Viande 【肉料理】

下記のお料理より一品お選び下さい

1, 12時間じっくり煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込み ジャガイモのエクラゼを添えて

2, “特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて  
+ ¥2,100 (税込 ¥2,310)

## Dessert 【デザート】

季節の果実を使った本日のアントルメ  
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

## Pain 【パン】

本日の自家製焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

Pine Tree Resort

Shihantei

