

12月28日(土)、29日(日)

Special Menu

¥5,000 【税込 ¥5,500】

Hors - d'oeuvr e

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

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

下記のお料理より一品お選びください

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) ※限定10食

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) ※限定10食

Viande

下記のお料理より一品お選びください

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) ※限定20食

Dessert

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

本日の焼きたてのパン

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

