

# 指帆亭コース

¥5,000 【税込 ¥5,500】

## Hors - d'oeuvre

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,本日の鮮魚料理

～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

### 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(税込み ¥2,310) ※限定10食

## Viande

### 1,スペイン・ガリシア産 栗豚ロースのグリル

季節野菜と粒マスターソードのソース

### 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 又は 指帆亭オリジナルハーブティー

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。