

フードメニュー

ディナーメニュー / 17:30-20:30



伊勢海老御膳(※)
(前菜・地魚造り・伊勢チョイス・釜飯他)¥7,590



あわび御膳(※)
(前菜・地魚造り・鮑チョイス・釜飯他)¥9,460

寿司(※)	¥7,810
房州地魚舟盛り(2名様)(※)	¥8,360
きんめ鯛の煮付け(一匹:3~4人前)(※)	¥6,380
生ハムサラダ	¥1,540
鮮魚のムニエル	¥2,200
ビーフシチュー	¥2,750

国産牛フィレステーキ(100g)	¥6,050
かずさ和牛フィレステーキ(100g) ～オリジナル和風ソース～	¥9,130
鮑のステーキ(150g) ～オリジナルソース～	¥5,500
季節の会席御膳	¥6,380
お食事セット(和食or洋食)	¥1,210

スナックメニュー / 17:00-22:30

ミックスナッツ	¥825
フライドカマンベールチーズ	¥1,870
ピザ	¥1,540

チーズの盛り合わせ	¥1,870
フライドチキン	¥1,870
おにぎりセット (おにぎり2個、香の物、味噌汁)	¥1,045

(※)伊勢海老御膳・あわび御膳・房州地魚舟盛り・きんめ鯛の煮付け・寿司は「前日までのご予約制」にて承らせていただきます。

※6・7月は、伊勢海老が産卵期で禁漁となるため、伊勢海老御膳は販売停止となります。

※ご注文いただいてから、多少お時間をいただく場合がございます。ご了承下さいませ。

※特別期間(GW・夏期・年末年始など)は一部の対応時間の変更がある場合もございます。

ドリンクメニュー

赤ワイン

サッシカイア	¥46,200
カベルネ・ソービニヨンとカベルネ・フランでつくられる独特な個性は、他に並ぶ物がない。	
シャトー・ベイシュヴェル	¥37,400
海軍提督エベルノン公爵の城館であったこのシャトーの前まで来ると敬意を表するために「帆を下げよ。」と叫んだ言葉が訛ったものが名前の由来。	
バローロ	¥16,170
イタリアワインの王様、バローロ。	

白ワイン

コルトン・シャルルマーニュ	¥35,200
圧倒的な豊かな味わいと、上品で絶妙なバランスのワイン。	
シャブリ プルミエ クリュ	¥10,890
シャブリの一級畑。キリッとした酸味が最大の持ち味。	half ¥6,600

シャンパン

ローラン・ペリエ・ブリュット	¥21,450
シャルドネ種に重きを置き、軽やかさと新鮮さを備えた、飲み口のよい辛口シャンパン。	
ヴーヴ・クリコ・イエローラベル ブリュット	¥14,850
黒ぶどうに重きを置いた、ふくよかな味わいのシャンパン。	half ¥9,020
モエ・エ・シャンドン・ブリュット・ロゼ	¥15,400
シャンパンの代名詞的存在で程よい酸味とマイルドな味わい。	half ¥9,130

※ご注文いただいてから、多少お時間をいただく場合がございます。ご了承下さいませ。

※特別期間(GW・夏期・年末年始など)は一部の対応時間の変更がある場合もございます。