

2011 夏お料理メニュー（東京）

【ベーシックディナー】

洋食料理 8 品

【スタンダードディナー】

A)

鮭のカルパッチョ 山椒風味ドレッシング
蛸のマリネ プチ野菜たちとともに
真イワシのエスカベッシュ
ミックスサンドウィッチ ポテトチップスとピクルス添え
本日の鮮魚料理
マスタードの香る 若鶏のカツレツ
ヒレポーク・ストロガノフ ノードルを添えて
ペンネ アラビアータ
季節のフルーツ盛り合わせ

B)

スモークサーモン レモン添え
カジキ鮭の柚子風味
合鴨のパストラミ サラダ仕立て
季節の鮮魚料理
豚ロースのやわらかビール煮込み
若鶏のトマトチーズ焼き
シェフ特製ピラフ
ラザニア
本日お薦めのプチケーキたち

【デラックスディナー】

A)

スモークサーモン ケッパーとレモンを添えて
鮭のカルパッチョ 山椒風味ドレッシング
生ハムのお刺身風 胡麻ソース
ミックスサンドウィッチ
本日の鮮魚 バルサミコ風味
ヒレポーク・ストロガノフ ノードルを添えて
子牛のひとくちカツレツ
タンドリーチキンとガーリックライス・パテ
ラザニア
本日お薦めのプチケーキたち 季節のフルーツとともに

B)

マリーネ デイルサーモン 飾り盛り
鮭のカルパッチョ アイオリソース
モッツアレラ・トマト・オニオンの生ハム巻き
いろいろチーズのおつまみ
本日の鮮魚 ウニソース焼き
豚ロースのビール煮込み
若鶏のカツレツ マスタード風味
ペンネ アラビアータ
シェフ特製ピラフ
本日お薦めのプチケーキたち 季節のフルーツとともに

【ランチ】

A)

スモークサーモン レモン添え
真イワシのエスカベッシュ
合鴨のパストラミ サラダ仕立て
サンドウィッチ盛り合わせ
本日の鮮魚 バルサミコ風味
若鶏のトマトチーズ焼き
ヒレポーク・ストロガノフ ノードルを添えて
ラザニア

B)

スモークサーモン レモン添え
カジキ鮭の柚子風味
セミドライサラミ 粒マスタード風味
オープンサンドウィッチとチーズ盛り合わせ
若鶏のマスタードカツレツ
豚ロースのやわらかビール煮込み
ペンネ アラビアータ
シェフ特製ピラフ