

6月

レストランフォーシーズン Lunch Calender

6月1日～6月30日 11:30～14:00 (ラストオーダー 13:30)

土曜・日曜・祝日 休業

Aランチ / Bランチ(スープ、サラダ、ライスorパン、コーヒー付)・・・¥1,200円 (税込・数量限定)

※スープとサラダとコーヒーはセルフサービスになります。

+100円 大盛り

+400円 グラスビール追加

+250円 パスタランチのデザート追加

+300円 グラスワイン(赤・白)追加

		A ランチ	B ランチ
月	1	サーモンとほうれん草のドリア	豚ロース肉の照り焼き
火	2	豚ロースのソテー サルティンボッカ	メヌケと揚げ豆腐の餡かけ
水	3	ビーフストロガノフとバターライス (牛脂注入加工肉)	冷やし釜揚げうどんと天ぷら
木	4	鶏モモ肉のカチャトラ風 (キノコのトマトソース煮)	中華風カレー海鮮あんかけ御飯
金	5	魚介とキノコの和風あんかけオムライス	油淋鶏
土	6	休業	
日	7		
月	8	ポークカツカレー	海鮮天ぷらとざるそば
火	9	ハンバーグステーキ エビフライ添え	鯨のひつまぶし
水	10	サーモンのスイス風	若鶏の葱塩レモン風味
木	11	いろいろミックスフライ	豚丼と味噌ラーメン
金	12	豚バラ肉の煮込み リヨン風	サーモンの醤油麹焼き (茶碗蒸し付き)
土	13	休業	
日	14		
月	15	鶏モモ肉のロースト ビネガー風味	メヌケのチリソース
火	16	メヌケのアクアパッツァ トマト風味	チキン南蛮 タルタルソース
水	17	シーフードピラフ	豚ロース肉の生姜焼き
木	18	豚ロース肉のソテー レッドチェダーチーズソース	海鮮あんかけ焼きそば
金	19	鶏モモ肉と季節野菜のスープカレー	鮭とキノコのみぞれ煮 (茶碗蒸し付き)
土	20	休業	
日	21		
月	22	ミラノ風ドリア	海老とじ
火	23	サーモンのソテー デュグレレソース	ホテル特製冷やしラーメン
水	24	グリルチキン ステーキソース	アジフライ定食
木	25	ハンバーグステーキ ベーコンエッグ添え	クレッセント弁当
金	26	和風スパゲッティ クレッセント風	天津飯のエビチリソース
土	27	休業	
日	28		
月	29	豚ロース肉のソテー マスタードソース	サーモンの柚庵焼き (茶碗蒸し付き)
火	30	とろとろオムライスのシーフードカレー	鶏天丼と冷やしたぬきうどん