

レストラン オーヴェール
Restaurant Eau Vert デイナーメニュー

Dinner Menu

APPETIZER 前菜

- OLIVE & ANCHOVI オリーブとアンチョビ…………… ¥ 600
- OIL SARDEN オイルサーディン…………… ¥ 700
- CHEESE 各種チーズ…………… ¥ 1,200
- BEEF RILLETTE 牛肉のパテ…………… ¥ 1,200
- SHRIMP AJILLO きのこと小エビのアヒージョ…………… ¥ 1,200
- DEEP FRIED SHRIMP 小エビのフリット…………… ¥ 1,200
- QUICHE キッシュ…………… ¥ 900
- GARLIC TOAST ガーリックトースト…………… ¥ 700
- BREAD OR RICE パンまたはライス…………… ¥ 200

GRATIN & PASTA グラタン&パスタ

- MACARONI GRATIN マカロニグラタン…………… ¥ 1,200
- SEAFOOD GRATIN シーフードグラタン…………… ¥ 1,300
- PRAWN DORIA 大海老ドリア…………… ¥ 1,600
- TODAY'S PASTA 本日のパスタ…………… ¥ 1,200
- BAKED CURRY 焼きカレー…………… ¥ 1,300

MAIN PLATE メイン

- SAUTEED SALMON サーモンのポワレ…………… ¥ 1,800
- HAMBURG STEAK ハンバーグステーキ…………… ¥ 1,800
- BEEF CUTLET ビーフカツレツ…………… ¥ 2,200
- BEEF STEAK ビーフステーキ (200g)…………… ¥ 3,500
(300g)…………… ¥ 4,500
- FRIED PRAWN 大海老フライ (3尾)…………… ¥ 1,800

SOUP スープ

- TODAY'S POTAGE 本日のポタージュ…………… ¥ 700
- CHAWDER チャウダー…………… ¥ 700
- ONION GRATIN SOUP オニオングラタンスープ…………… ¥ 800

SALAD サラダ

- CAESER SALAD ロメインレタスのシーザーサラダ…………… ¥ 1,500
ハーフサイズ…………… ¥ 900
- SEASONAL SALAD 生ハムとルッコラの季節のサラダ…………… ¥ 1,200
ハーフサイズ…………… ¥ 700
- MUSHROOM SALAD (Warm) (温) きこのこのサラダ…………… ¥ 800
- GREEN SALAD グリーンサラダ…………… ¥ 600

DESSERT デザート

- GATEAU CHOCOLAT ガトーショコラ…………… ¥ 600
- CHEESE CAKE チーズケーキ…………… ¥ 600
- TODAY'S DESSERT 本日のデザート…………… ¥ 600
- ICE CREAM アイスクリーム…………… ¥ 600

DINNER COURSE デイナーコース

- COURSE A Aコース…………… ¥ 2,200
サラダ・スープ・お魚料理またはハンバーグ
パンまたはライス
- COURSE B Bコース…………… ¥ 4,000
アミューズ・前菜・スープ・お魚料理またはお肉料理
パン・デザート・コーヒー
- COURSE C Cコース…………… ¥ 5,500
アミューズ・前菜・スープ・お魚料理・国産牛のグリル
パン・デザート・コーヒー

* Premium Course プレミアムコース…………… ¥ 10,000
特製ローストビーフがメインのおまかせコース
(3日前までにご予約ください)

*価格はすべて税込み表示となっております。

AQA HOTEL
Premium