

Restaurant Eau Vert レストラン オーヴェール 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 小えびのアヒージョ	¥ 1,200
SAUSAGE お肉屋さんのソーセージ	¥ 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

## SALAD サラダ

CAESER SALAD シーザーサラダ	¥ 1,500
Half size ハーフサイズ	¥ 900
RAW HAM SALAD 生ハムのシーズナルサラダ	¥ 1,200
Half size ハーフサイズ	¥ 700
MUSHROOM SALAD(Warm) (温) きのこのサラダ	¥ 800
GREEN SALAD グリーンサラダ	¥ 600

## SOUP スープ

TODAY'S SOUP 本日のスープ	¥ 700
MUSHROOM SOUP マッシュルームのポタージュ	¥ 700
ONION GRATIN SOUP オニオングラタンスープ	¥ 800

## 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
SHRIMP DORIA たっぶり海老ドリア	¥ 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
BEEF STEAK ビーフステーキ (300g)	¥ 4,500
FRIED PRAWN 大海老フライ (3尾)	¥ 1,800

## 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

Aコース COURSE ¥ 2,200

サラダSalad/スープSoup/お魚料理またはハンバーグ  
Fish or Hamburg/パンまたはライスBread or Rice

Bコース COURSE ¥ 4,000

アミューズ Amuse/前菜Appetizer/スープSoup/魚料理又は肉料理  
Fish or Meat/パンBread/デザートDessert/コーヒーCafé

Cコース COURSE ¥ 5,500

アミューズ Amuse/前菜Appetizer/スープSoup/お魚料理Fish  
牛肉グリルBeef/パンBread/デザートDessert/コーヒーCafé

\* 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