



# つるばら

Clinb rose



*Amuse bouch*  
本日のアミューズブーシュ

*Hors d'oeuvres*  
本日の旬のお造り またはカルパッチョ仕立て  
+ ¥2,200 にて活伊勢海老のお造りに変更できます

*salsd*  
小さな季節のサラダ

*Grilled vegetables*  
旬の地採れ鍋野菜

*Plats de viande*  
千葉県産房総ポークロース  
千葉県産かずさ和牛サーロインのしゃぶしゃぶ鍋  
すき焼きでのご提供も可能でございます。  
事前にスタッフにお尋ねください。

*Cooked rice*  
多古米・香の物  
赤卵を使用した雑炊

*Dessert original*  
季節のデザート 又は 旬のフルーツ  
焼菓子

*Café ou thé*  
コーヒー・紅茶

¥ 13,200

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。



# ひなげい Shirley poppy



*Amuse bouch*  
本日のアミューズブーシュ

*Hors d'oeuvres*  
本日の旬のお造り またはカルパッチョ仕立て  
+¥2,200 にて活伊勢海老のお造りに変更できます

*salad*  
小さな季節のサラダ

*Grilled vegetables*  
旬の地採れ鍋野菜

*Plats de viande*  
厳選千葉県産プレミアム和牛サーロインのしゃぶしゃぶ鍋  
すき焼きでのご提供も可能でございます。  
事前にスタッフにお尋ねください。

*Cooked rice*  
多古米・香の物  
赤卵を使用した雑炊

*Dessert original*  
季節のデザート 又は 旬のフルーツ  
焼菓子

*Café ou thé*  
コーヒー・紅茶

¥ 17,600

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。



## アラカルト

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| 活き鮑のお造り                  | 時価       |
| 活き伊勢海老のお造り               | 時価       |
| 本日の旬の高級魚                 | ¥ 4,070  |
| 活き車エビ 1尾                 | ¥ 2,200  |
| 千葉県産房総ポークロース (100g)      | ¥ 3,300  |
| 厳選千葉県産プレミアム牛サーロイン (100g) | ¥ 12,375 |
| 本日の前菜盛り合わせ               | ¥ 3,300  |
| 小さな野菜サラダ                 | ¥ 935    |
| 多古米・赤だし・香の物              | ¥ 1,210  |
| 本日のデザート                  | ¥ 2,200  |
| 焼き菓子プレート                 | ¥ 2,200  |
| 本日のフルーツ                  | ¥ 2,200  |

