DINNER
フレンチディナー

草木萌え動く季節素材を組み合わせ
関根総料理長が仕立てましたフレンチディナーコースをお楽しみください。
有機JAS認証、JGAP認証のオーガニック農園「しあわせ野菜畑」直送の
美味しく元気になる野菜とともにごご賞味ください。

Menu A　¥11,000 (税込)

カツオの炙り ガレット仕立
香り野菜を散らして
生姜のエンフィチュールとともに

赤パプリカのクリームスープ

メバルのポッシェ アクアパッツァ風
オリーブの香り

牛ヒレ肉のポワレ
シャンピニョンソース
ロースト添え
ケールの菜の花を添えて

ガトーオペラ 彩りフルーツ添え
チョコレートソースで

コーヒー　パン

Menu B　¥14,300 (税込)

海の幸のミルフィーユ仕立て
彩り野菜を飾って オニオンソースで

さつま芋の冷製クリームスープ

イトヨリ鯛のヴァプール
サフランソース

赤ワインのグラニテ

茨城産常陸牛ロースのロースト
しあわせ野菜畑のオーガニック野菜添え
フォアグラソースとともに

フルーツのクレープ包み
キャラメルソースで
コーヒー　パン

Party Plan　¥8,000 (税込、フリードリンク付)

〈冷菜〉
ガスパチョ　海老を浮かべて
鮮魚の南蛮漬け
豚と玉葱の串揚げ
鶏レバーのムースカナッペ　レーズンと共に

〈温製〉
ノルウェーサーモンのポワレ　ラビゴットソース
真鯛のヴァプール　バジル風味のタップナードソース
牛ヒレ肉のカブリの赤ワイン煮
シャンピニオンソース
豚肩ロースのロースト　グレイビーソース　山葵の香り

〈食事〉
江戸前握り寿司

〈デザート〉
季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
ケーキ盛り合わせ

【フリードリンク】　※2時間制
ワイン(赤・白) ビール ウィスキー 日本酒 焼酎
ジュース ウーロン茶

Lounge Sets　¥8,000 (税込、フリードリンク付)

Party Planと同じメニューをラウンジで2名様から
ご利用いただけます。

※ご予約はご利用の2日前までにお願いします。
※仕入の都合でメニューを変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせは
TEL03-3503-6301
シーボニアメンズクラブ
東京都千代田区内幸町2-1-4　日比谷中日ビル1F