

# Dinner Menu

※価格はすべて税別となります  
2017年10月

## ○アラカルト

★地野菜の一品(冬季せいろ、春グラス、夏季プレート)	400円/大盛	780円
★味噌炙りシリーズ		
ヤマニ味噌マリネ イベリコ豚の中落ちカルビの炙り	150g	630円
ヤマニ味噌マリネ 牛の中落ちカルビの炙り	150g	780円
ヤマニ味噌マリネ 厚切り牛タンの炙り	150g	1,080円



イベリコ豚の中落ちカルビの炙り



地野菜の蒸籠

ガーリックトースト	450円
魚介のアヒージョ	780円
ハーブ・バター・のシュリンプ・ロースト	780円
和牛トリッパのトマト煮込	880円
生ハム&サラミ&カラスミのお酒のお供に着プレート	980円
アヒ(マグロ)のカルパッチョ ビックアイランドスタイル	1,180円
野菜たっぷり牛のカルパッチョ	1,180円



魚介のアヒージョ



和牛トリッパのトマト煮込み



生ハム&サラミ&カラスミ

## ○単品パスタ

地野菜と昆布のペペロンチーノ	780円
明太子ソース	880円
牛挽き肉ボロネーゼ	980円
地野菜とジェノベーゼ	980円
海老のアメリカヌソース 地野菜添え	1,200円
牡蠣と生ハムのペペロンチーノ	1,230円
たっぷり海栗(うに)を使ったクリームソース	1,280円



地野菜と昆布のペペロンチーノ



海老のアメリカヌソース



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ



地野菜のジェノベーゼ

## ○本日のパスタ(お尋ね下さい)

地野菜と柚子胡椒のペペロンチーノ	780円
地野菜とアンチョビと刻み生ハムのペペロンチーノ	880円
青森県産スルメイカと肝 丸ごと入った漁師風	930円
島根県穴道湖産 蜆(しじみ)のペペロンチーノ	980円

○肉・魚料理

★お勧め肉料理 「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」	300g	1,180円/150g	680円
若鶏のコンフィ食べ比べ			1,180円
和牛ハツのサイコロステーキ	200g	1,380円/100g	750円
若鶏のグリル トマトソース	320g	1,480円/160g	800円
ヨーロッパ産鴨胸肉のステーキ(入荷不定期)			1,380円
NZ/豪産仔羊のグリル	200g/1,480円		
プレミアム牛シチュー(タン、スネ、テール入り 数量限定)			1,680円



若鶏のコンフィ



若鶏のグリル トマトソース



ハツのサイコロステーキ



プレミアム牛シチュー



ヤマニ味噌マリネ豚ロース 300g

☆本日の牛肉のグリル(お尋ね下さい)	1,580円～
・1,580円・・・牛のサーロインステーキ 200g	
・1,680円・・・米産ブラックアンガス牛のステーキ 200g	
・1,730円・・・米産ブラックアンガス牛のサーロインステーキ 200g	
・1,730円・・・ヒレ肉(一番柔らかい希少部位)のステーキ 150g	

★お勧め魚料理 銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(要予約)	1,200円
---------------------------	--------

☆本日の魚のグリル(お尋ね下さい)	1,180円～
・1,180円・・・鱈、銀鮭ムニエル、舌平目・・・	
・1,280円・・・鯛、平目、キンキ、甘鯛の鱗焼き・・・	



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



本日の魚のグリル

○締めの一品

薬膳カレー	780円
チキン薬膳カレー	1,180円
ブイヤベース風リゾット	1,180円
洋風手毬寿司5つ(事前予約・テイクアウトあり)	1,580円



○ライス&他&キッズ

千葉県産 薬膳米	70円
----------	-----

○アイスクリーム

アイス&ラスク	300円
アイス&ワッフル	600円

○本日の菓子

佐倉木村屋の餡を使った自家製あんみつ(限定10)	530円
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのガトーコレクション(限定10)	780円
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユの焼き菓子	180円～
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのケーキ	400円～



自家製あんみつ