

Dinner Menu

おいがった

大い瀉コース

(ラストオーダー 19:30 2名様より承ります)

※1日限定8個

お一人様 ¥4,000(税込 ¥4,320)



写真は一例です。下記メニューをご覧ください。

～4月のメニュー～

- ・ 食前酒 (ノンアルコールも対応可)
- ・ 前 菜 『大瀉絵巻』和洋前菜六点盛り
- ・ メイン アンガス牛のステーキ 村の大蒜ソース
- ・ お食事 鴨野蒜うどん
- ・ デザート
- ・ コーヒー

※料理内容は仕入れ等で変更になる場合がございます

Dinner Menu

17:30~21:30 (ラストオーダー20:30)

【コースメニュー】

・Oh 潟 プラーナコース(2名様より) お一人様 ¥3,000(税込 ¥3,240)

オードブルサラダ、魚介のカタプラーナ、メのリゾット、デザート、コーヒー
※カタプラーナ……ポルトガルの魚介たっぷりトマトベースの鍋料理

・本日のお魚料理コース ¥3,000(税込 ¥3,240)

オードブルサラダ、スープ、メイン、パン又はライス、デザート、コーヒー

・牛フィレステーキコース(150g) ¥3,500(税込 ¥3,780)

オードブルサラダ、スープ、メイン、パン又はライス、デザート、コーヒー

・秋田牛のビーフシチューコース ¥3,500(税込 ¥3,780)

オードブルサラダ、スープ、メイン、パン又はライス、デザート、コーヒー

・秋田牛フィレ肉の陶板焼きコース(120g) ¥5,500(税込 ¥5,940)

オードブルサラダ、スープ、メイン、パン又はライス、デザート、コーヒー

・お子様ランチ ¥1,000(税込 ¥1,080)

お子様プレート、オレンジジュース、アイス

Dinner Menu

【4月のおすすめ】

☆今月の潟の店イチオシお野菜で作りました☆

『アイспラント』

・村のアイспラントと豚肩コンフィサラダ ￥600(税込￥648)

『つぼみ菜』

・村のつぼみ菜と小海老のスクランブルエッググラタン ￥600(税込￥648)

『村の春野菜』

・村の春野菜たっぷり ミネストローネスープ ￥600(税込￥648)

『旬の村野菜と山菜』

・旬の村野菜と山菜の天婦羅 ￥600(税込￥648)

【4月のご予約コースメニュー】

(2日前まで要予約、2名様より承ります)

・洋食フルコース 『SAKURA』 お一人様 ￥6,000(税込￥6,480)

オードブルバリエーション

ズワイ蟹のロワイヤル風

グリーンピースのポタージュ

真鯛と海老のポワレ

お口直しのシャーベット

牛フィレステーキと子羊の香草パン粉焼き盛り合わせ

パン

デザート

コーヒー

・和食コース 『卯月』 お一人様 ￥6,000(税込￥6,480)

食前酒

季節の土瓶蒸籠

お造り五種盛り合わせ

旬魚の蒸し鍋 春彩仕立て

本日の和風お肉料理

旬材と山菜の天婦羅

菜の花と桜の雑炊

香の物

季節の水菓子

Dinner Menu

【アラカルト】

- ・パルミジャーノレジャーノチーズのサラダ ￥800(税込 ￥864)
- ・バケットピザ ルーラルスタイル ￥850(税込 ￥918)
- ・ソーセージ盛り合わせ ￥850(税込 ￥918)
- ・本日のオードブル盛り合わせ ￥1,000(税込 ￥1,080)
- ・パルマ産 生ハムのサラダ ￥1,000(税込 ￥1,080)
- ・漬物盛り合わせ ￥800(税込 ￥864)
- ・和食おつまみ盛り合わせ ￥1,000(税込 ￥1,080)
- ・お造り 3種盛り合わせ ￥800(税込 ￥864)
- ・お造り 5種盛り合わせ ￥1,500(税込 ￥1,620)
- ・Oh 潟プラーナ(2名様より) ￥2,000(税込 ￥2,160)
※カタプラーナ……ポルトガルの魚介たっぷりトマトベースの鍋料理
- ・本日のお魚料理 ￥2,000(税込 ￥2,160)
- ・牛フィレスステーキ(150g) ￥2,500(税込 ￥2,700)
- ・秋田牛のビーフシチュー ￥2,500(税込 ￥2,700)
- ・秋田牛フィレ肉の陶板焼き(120g) ￥4,500(税込 ￥4,860)

【デザート】

- ・本日のアイスクリーム ￥250(税込 ￥270)
- ・本日のデザート ￥500(税込 ￥540)

【スペシャルメニュー】

(2日前まで要予約、2名様より承ります)

- ・旬の彩り 大潟ベジタブルガーデン お一人様 ￥1,600(税込 ￥1,728)
季節の大潟野菜を中心とした10数種類のお野菜を盛り込んだバーニャカウダ