

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。

～12月のメニュー～

- ・食前酒 (ノンアルコール可)
- ・サラダバー
- ・『大瀉絵巻』和洋前菜六点盛り
- ・巣ごもりそば
- ・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】

・本日のお魚料理コース ¥3,000(税込¥3,240)
サラダバー・オードブル・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 ¥3,000(税込¥3,240)
サラダバー・オードブル・スープ・メイン・パン又はライス・デザート・コーヒー

・和食おまかせコース ¥3,500(税込¥3,780)
サラダバー・前菜・お造り・本日の一品・香の物・ご飯・フルーツ

・オマール海老のカタプラーナコース(2名様より)
お一人 ¥3,500(税込¥3,780)
※カタプラーナ……ポルトガルのトマトベースの鍋料理
サラダバー・オードブル・スープ・メイン・パン又はライス・デザート、コーヒー

・牛フィレ肉ステーキコース(150g) ¥3,500(税込¥3,780)
サラダバー・オードブル・スープ・メイン・パン又はライス・デザート・コーヒー

・秋田牛フィレ肉陶板焼きコース(120g) ¥5,500(税込¥5,940)
サラダバー・オードブル・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・アイスクリーム

Dinner Menu

【12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☆

『彩り根菜』

- ・ 村の彩り根菜と蒸し鶏のサラダ仕立て

¥600(税込¥648)

『カボチャ』

- ・ 村のカボチャと豚トロのトマトチーズ焼き

¥600(税込¥648)

『タマネギ』

- ・ 大潟村産タマネギのオニオングラタンスープ

¥600(税込¥648)

『旬の村野菜』

- ・ 常夜鍋「モーレン風」

¥600(税込¥648)

- ・ サラダバー「オリジナルドレッシング」

¥600 (税込¥648)

【12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 『TURQUOISE』 お一人様 ¥6,000(税込¥6,480)

男鹿産紅ズワイ蟹とポテトのセルクル仕立て

海老の生ハムロール カダイフリット

大潟村産カボチャのポタージュ

平目のヴァブール キノコ香るクリームソース

牛フィレ肉のステーキとミートパイ盛り合わせ

ベジタブルパン

デザート

コーヒー

- ・ 和食コース 『冬月』 お一人様 ¥6,000(税込¥6,480)

食前酒

彩り前菜盛り合わせ

旬彩の土瓶風

お造り五種盛り合わせ

秋田牛の常夜鍋

旬材と村野菜の天婦羅

本日の釜飯

香の物

季節の水菓子

Dinner Menu

【アラカルト】

- ・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)
- ・スペイン産生ハムのサラダ仕立て ￥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)
- ・オマール海老のカタプラーナ(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 ￥2,000(税込￥2,160)
- ・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 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