

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)

※1日限定8個

お一人様 ¥4,400(税込)



写真は一例です。下記メニューをご覧ください。

～9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
- ・アゴ出汁にゆう麺
- ・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 ¥3,300(税込)
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
- 国産牛のビーフシチューコース ¥3,300(税込)
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 ¥3,300(税込)
サラダバー・前菜・お造り・本日の一品・香の物・御飯・水菓子
- 八幡平ポークのしゃぶしゃぶコース ¥4,300(税込)
前菜・お造り・しゃぶしゃぶ・お吸い物・香の物・御飯・水菓子
- オマール海老のカタプラーナコース(2名様より)
お一人 ¥3,850(税込)
※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) ¥3,850(税込)
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
- 秋田錦牛陶板焼きコース(140g) ¥6,050(税込)
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 ¥1,100(税込)
お子様プレート・オレンジジュース・アイスクリーム

Dinner Menu

【9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☆

『トマト・潟玉ねぎ』

・自家製ロースハムと潟玉ねぎのマリネサラダ ￥660(税込)

『潟玉ねぎ』

・潟の玉ねぎと小海老のフリット サテースソース ￥660(税込)

『潟玉ねぎ・茄子・パプリカなど』

・村野菜とベーコンの具たくさんミネストローネスープ ￥660(税込)

『茄子』

・茄子の味噌田楽炒め ￥660(税込)

・サラダバー「オリジナルドレッシング」 ￥660 (税込)

【9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

『SAPPHIRE』

お一人様 ￥6,600(税込)

大潟村野菜のサラダ仕立て
オードブル盛り合わせ
つぶ貝と大王茸のココットパイ
大潟村産カボチャのスープ
真鯛と海老のポワレ アメリカンソース
牛フィレステーキと国産牛の赤ワイン煮込み盛り合わせ
パン
デザート
コーヒー

・和食コース

『長月』

お一人様 ￥6,600(税込)

食前酒
彩り前菜盛り合わせ
お造り五種盛り合わせ
地魚の潮騒蒸し鍋
八幡平ポークのこっくり黒糖煮
旬材の変わり天麩羅
稲庭饅頭清流盛り
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 ￥940(税込)
- ・ ソーセージ盛り合わせ ￥940(税込)
- ・ 本日のオードブル盛り合わせ ￥1,100(税込)
- ・ スペイン産生ハムのサラダ仕立て ￥1,100(税込)
- ・ 漬物盛り合わせ ￥880(税込)
- ・ 和食おつまみ盛り合わせ ￥1,100(税込)
- ・ お造り 3種盛り合わせ ￥1,000(税込)
- ・ お造り 5種盛り合わせ ￥1,700(税込)
- ・ 季節の天ぷら盛り合わせ ￥1,200(税込)
- ・ オマール海老のカタプラーナ(2名様より) ￥2,750(税込)
※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 ￥2,200(税込)
- ・ 牛フィレスステーキ(150g) ￥2,750(税込)
- ・ 国産牛のビーフシチュー ￥2,200(税込)
- ・ 秋田錦牛ロース肉の陶板焼き(140g) ￥4,500(税込)

【デザート】

- ・ 本日のアイスクリーム ￥280(税込)
- ・ 本日のデザート ￥550(税込)