

# 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)

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。

～10月のメニュー～

- ・ サラダバー
- ・ 『大瀉絵巻』 和洋前菜六点盛り
- ・ 鮭のはらこ飯とお吸い物
- ・ 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

## 【10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☆

### 『南瓜』

- ・ 自家製ロースハムと南瓜のサラダ ￥660(税込)
- 『新米あきたこまち』
- ・ 新米とキノコのリゾット ￥660(税込)
- 『潟玉ねぎ・南瓜など』
- ・ 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)
- 『旬の村野菜』
- ・ 芋煮鍋ルーラル風 ￥660(税込)
- ・ サラダバー「オリジナルドレッシング」 ￥660 (税込)

## 【10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 **『TOURMALINE』** 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 **『神無月』** お一人様 ￥6,600(税込)
  - 彩り前菜盛り合わせ
  - お造り五種盛り合わせ
  - 季節野菜と秋田牛の陶板焼き
  - 初秋の天麩羅盛り合わせ
  - 秋色土瓶風小立鍋
  - 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 ￥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)