

ランチにはソフトドリンク、ディナーには食前酒のグラスサービス
4名様以上ご利用の場合はお一人様分（ランチ又はディナー）を無料に!

4月5日（火）～ 4月28日（木）

この期間に限り家族会員、秘書、スタッフの方々だけでのご利用も可能です。

セクレタリーズ・ウィーク特別メニュー ランチ:¥3,300 ディナー:¥7,800



ランチ

オードブルヴァリエ(前菜の取り合わせ)
グリーンピースのポタージュスープ
セモリナ粉をまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー
又は
大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み
本日のデザート コーヒー 又は紅茶

ディナー

アミューズ オードブルヴァリエ(前菜の取り合わせ)
グリーンピースのポタージュスープ
太刀魚のポワレ 赤ワインソース ホワイトアスパラのグリルと共に
又は
オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース
チーズと共に焼き上げた米ナスを添えて
本日のデザート コーヒー 又は 紅茶 プティフル

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

ランチにはソフトドリンク、ディナーには食前酒のグラスサービス
4名様以上ご利用の場合はお一人様分（ランチ又はディナー）を無料に!

4月5日（火）～ 4月28日（木）

この期間に限り家族会員、秘書、スタッフの方々だけでのご利用も可能です。

セクレタリーズ・ウィーク特別メニュー ランチ:¥3,300 ディナー:¥7,800



春野菜御膳

先付 明日菜と油揚げのお浸し

お菜色々九種 御膳にて

うるい白和え、ひじき旨煮、こごみ落花生味噌和え、野菜の煮物、蓬豆腐、
根芋胡麻酢和え、玉子焼き、蒨の唐田楽、天豆とアスパラガスの天ぷら

食事 玄米御飯 とろろ芋、留椀、香の物 水物 杏仁豆腐

ディナー 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

前菜

氷頭なます、若鮎唐揚げ、うるい白和え、茗荷黄身寿し、蛍烏賊唐墨まぶし、蓬豆腐、かすてら玉子

鍋

黒毛和牛、白菜、打ち葱、椎茸、榎木茸、水菜、黄韭、桜花人参、豆腐、若布、葛切

食事 稲庭うどん 又は 雑炊、香の物 水物 杏仁豆腐

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

ランチにはソフトドリンク、ディナーには食前酒のグラスサービス
4名様以上ご利用の場合はお一人様分（ランチ又はディナー）を無料に!

4月5日（火）～ 4月28日（木）

この期間に限り家族会員、秘書、スタッフの方々だけでのご利用も可能です。

セクレタリーズ・ウィーク特別メニュー ランチ:¥3,300 ディナー:¥7,800



ランチ ステーキ屋さんの特選黒毛和牛ハンバーグ

季節小鉢 チシャサラダ ジンジャー Dressing

特選黒毛和牛ハンバーグステーキ100g 牛スジ赤ワイン煮込みソース

白御飯 牛タンスープ 香の物

コーヒー 又は 紅茶

ディナー 和牛ステーキコース

季節の小さな前菜 チシャサラダ 塩麹 Dressing

黒毛和牛 サーロイン 150g 季節野菜のソテー

白御飯 又は ガーリックライス 味噌汁、香の物

コーヒー 又は 紅茶

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

ランチにはソフトドリンク、ディナーには食前酒のグラスサービス
4名様以上ご利用の場合はお一人様分（ランチ又はディナー）を無料に!

4月5日（火）～ 4月28日（木）

この期間に限り家族会員、秘書、スタッフの方々だけでのご利用も可能です。

セクレタリーズ・ウィーク特別メニュー ランチ:¥3,300 ディナー:¥7,800



ランチ

先付 あおさと新取菜のお浸し 蛍烏賊酢味噌掛け

寿司十貫

中とろ、赤身、真鯛、縞鰯、小肌、帆立貝、ずわい蟹、いくら、切玉子 など

留椀 筍と若布の味噌汁 など 水物 グレープフルーツシャーベット

ディナー

先付 あおさと新取菜のお浸し 造り 鮪、縞鰯、帆立貝

酒肴色々

白海老柚子胡椒和え、蛍烏賊酢味噌掛け、塩トマト

寿司 中トロ、真鯛、金目鯛昆布、小肌、ずわい蟹、うに、イクラ

留椀 柚子香味汁 など週替わり 水物 とちおとめアイスクリーム

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれます。
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。