

鉄板焼 凜

July

ランチメニュー

ビジネスランチ

オーストラリア産 葡萄酒
サーロインステーキ 150g **¥2,000**

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

ノルウェー産 サーモンステーキ
焦がしバターソース **¥2,000**

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

飛騨牛サーロインステーキ 80g **¥5,000**

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物
(プラス¥1,600でフィレに変更いたします)

茜 **¥7,000**

海の幸サラダ ソース・アグリユーム

料理長より本日おすすめの一皿

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥1600でステーキ)

凜特製 肉味噌焼き飯

味噌汁、香の物

デザートプレート

食後のお飲み物

ディナーメニュー

凜 **¥15,000**

食前のお楽しみ 一口オードブル

海の幸サラダ キャビア添え
柑橘の風味で

じゃが芋の冷製スープ
コンソメジュレを乗せて
サマートリュフラペと一緒に

真ゴチ、帆立、ムール貝のソテープロヴァンサル風
サブランソース

料理長より本日一品

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥2000でステーキ)

ガーリックライス 又は
長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

蔀 **¥20,000**

パテ・ド・カンパニユ

ローストビーフサラダ
夏野菜とバルメザンチーズ

凜特製 鉄板和牛しゃぶしゃぶ
胡麻味噌ポン酢

サルシッチャの鉄板焼 粒マスタード添え

尾崎牛サーロインのすき焼き
サマートリュフの薫り

季節の焼き野菜

和牛ステーキ、サーロイン
USドライエイジングビーフの食べ比べ

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

匠 **¥25,000**

食前のお楽しみ 一口オードブル

和食料理長おすすめ本日のお造り

季節のお吸い物

活車海老と帆立のミキユイ
醤油バター風味
オシエトラ・キャビア添え

活黒鮑の蒸し焼きと雲丹
鰹と昆布香る青海苔ソース
サマートリュフのラメル

季節の焼き野菜

飛騨牛 テンダーロイン

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

鉄板焼 凧

July

a La Carte

前菜

サラダ・メランジェ	1,000
キャビアのアシエット	10,000
本日の前菜	3,000

魚介

帆立貝	1,800
鮑	時価
ブルー・オマール(1尾)	11,000
本日の鮮魚	3,000~

肉

フォアグラ(100g)	3,000
国産牛タン(100g)	5,000
飛騨牛サーロイン(100g)	8,000
飛騨牛テンドーローイン(100g)	10,000

お食事

ガーリックライス	600
凧特製 肉味噌焼き飯	600
五島うどん	600
白ご飯	300
味噌汁	200
香の物	100

デザート

デザートワゴン	2,000~
お好みのデザートをワゴンよりお選び下さい	
季節のフルーツ	時価
アイスクリーム	1,000~