



# 「秋のきのこフェア」 開 催

## 2F Restaurant & 3F Banquet Room

椎茸やマッシュルームなど、たくさんの「きのこ」と、  
秋の味覚をふんだんに使用した料理を揃えて皆様のご来店をお待ちしております。

使用きのこ例

神奈川県 永島農縁「朝採れしいたけ」「キクラゲ」  
秋田「白あわび茸」  
長野「黒あわび茸」「かきの木茸」  
広島「松きのこ」「松なめこ」  
カナダ「松茸」  
フランス「ジロール茸」「トランペット茸」  
イタリア「トリュフ」「ポルチーニ茸」

Appetizer

- ・ジャンボマッシュルームに詰めた  
地サザエのガーリックバター焼き (2P) ￥1,400
- ・ホタテ貝とマッシュルームのカルパッチョ ￥1,600
- ・鱧と松茸のコンソメ ロワイヤル ￥1,800
- ・マッシュルーム フリットミスト (お好みの3種) ￥1,500
- ・まるできのこ狩り！お好みきのこのソテー 100g ￥ 800

Main dish

- ・地魚とジロール茸のガレット風 ￥2,800
- ・ポルチーニマッシュルームと  
鹿肉のラザニア ￥2,400
- ・リードヴォーとスッポン  
色々茸のフリカッセ ￥3,200
- ・葉山牛の炙り松茸の焼きリゾット添え ￥4,800

この他にもたくさんのお料理をご用意しております。

Course menu

きのこランチコース  
・ 5,000Yen

きのこフルコース  
・ 8,000Yen

※表示価格は「税抜」です、別途、消費税8% サービス料10%を頂戴いたします。

※お食事内容や食材は入荷状況によって変更になる場合がございます。

※イベント期間中、重度のきのこアレルギーに関しては対応出来兼ねます。何卒ご容赦下さいませ