

ステーキ膳

食前酒 梅酒

先付 季節の先付け

椀物 季節の椀物

造り 本日の鮮魚五種盛り

台物 知多牛ステーキ

冷鉢 知多牛ローストビーフ

揚げ物 知多牛カツ

飯事 白米の釜飯し

香物 三種盛り

止汁 赤出汁

水菓子 本日の水菓子

仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

オテル・ド・マロニエ内海温泉

料理長 横井 晃