

Set Menu

Lunch Time 11:30~15:00 (L.O 14:00)
Dinner Time 17:30~21:00 (L.O 20:00)

1.特製ハンバーグ 1,700円(税別)

パンorライス、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き

秘伝のスパイスとじっくり炒めた玉ネギで作るフィーヌ・ゼルブ特製のハンバーグです。2種類のソースからお選び下さい。



※写真はデミグラスソースです。

【デミグラスソース】
赤ワイン仕立てのソースです。

【おろし玉ネギの和風ソース】
ご飯によく合う醤油ベースの和風ソースです。

2.越後クリーンポーク 肩ロースのグリエ 1,700円(税別)

パンorライス、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き

柔らかで臭みの無いジューシーな豚肉を香ばしく焼き上げました。2種類のソースからお選びください。

【ソース ビガラード】
オレンジ果汁を煮詰めて、
fondueで仕上げた豊かな
ソースでお召し上がりください。

【おろし玉ネギの和風ソース】
和風ソースの絶妙なハーモニー。



※写真はソース ビガラードです。

- ライス大盛りは、プラス50円(税別)にて承ります。
- パンとライスは、追加のご注文も承ります。パン 100円(税別)/ライス 200円(税別)
- ドリンクバーはすべてのメニューにサービスとしてお付けしております。
- セットメニューのデザートは日替わりとなっております。

3.ハーブの香りの越の鶏もも肉のソテー

1,700円(税別)

パンorライス、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き

ヨモギなどの植物性飼料で育った健康的な鶏を数種のハーブでマリネし、皮目を香ばしく焼き上げました。2種類のソースからお選びください。



【ソース ムータルド】

フランス産の粒マスタードを使ったソースで仕上げました。

【ソース バルサミコ】

イタリア北部モデナ産のバルサミコ酢を煮詰めたまるやかな甘さのソース。

※写真はソース ムータルドです。

4.鮮魚のポワレ

1,700円(税別)

パンorライス、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き

お刺身グレードの鮮魚を使い、旬の野菜でヘルシーに。お魚の種類は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

【季節の野菜とともに ソース ブールブラン】

酸味の効いた白ワインとバターのクリーミーなソースがお魚によく合います。



+300円(税別)

【黒トリュフのクリームソース 数種のきのこのソテー添え】

クリームと白ワインベースのソースを香り高い黒トリュフで仕上げました。



5.本日のパスタ

1,500円(税別)

パン、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き



季節によりお勧めのパスタをご提供させていただきます。
スタッフまでお気軽にお尋ねください。

大盛り+200円にて承ります。

※写真は一例です。

6.カレーライス

サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付き

夏のみの期間限定メニューでしたが、ご好評につき定番メニューとなりました。

野菜は季節と入荷状況により異なります。

●季節野菜のビーフカレー 1,500円(税別)

旬の野菜が盛りだくさんのヘルシーなカレーです。

●特製ハンバーグカレー 1,700円(税別)

自慢のハンバーグと、こく旨カレーのお得なメニューです。

●県産牛ランプステーキカレー 2,500円(税別)

スタミナ、ボリューム満点のよくばりカレーです。



※写真は県産牛ランプステーキカレーです。

辛さは中辛です。辛味増しも可能ですので、ご希望がございましたらご注文の際スタッフまでお申し付けください。
尚、甘口への変更は承っておりませんので、ご了承くださいますようお願い申し上げます。

Other's Menu

Lunch Time 11:30～15:00 (L.O 14:00)
Dinner Time 17:30～21:00 (L.O 20:00)

【7歳以下のお子様限定】

7.お子様プレート

700円(税別)

お子様に人気の定番を
ワンプレートにおさめました。
お飲み物は、ドリンクバーより
お好きな物をお選びください。

※パンをライスに変更することも
可能ですので、ご希望の方は
ご注文の際にスタッフに
お申し付けください。



絵本、おもちゃ、塗り絵などのご用意もございます。
ご自由にお席までお持ちください。



8.パティシエおすすめデザートプレート

400円(税別)



※写真は一例です。

デザートの内容は日によって
変更になる場合がございます。
スタッフまでお気軽にお尋ね
ください。

※ドリンクバー付きでのご注文も可能です。
600円(税別)にてご案内しております。

9.ドリンクバー単品(スープ付)

400円(税別)

「7.お子様プレート」「8.パティシエおすすめデザートプレート」
「9.ドリンクバー単品」につきましては、割引券及びクーポンはご利用いただけません。
ご了承くださいませようお願いします。

Dinner Course

Dinner Time 17:30~21:00 (L.O 20:00)

- ディナーコースはご予約でのご案内となります。
前日までにご予約ください。



お苦手・アレルギーなども対応致します。ご予約の際にお申し付けください。

Aコース

3,500円 (サービス料込・税別)

前菜、スープ、メイン(魚or肉)、
パン、デザート(コーヒーor紅茶付き)

Bコース

5,500円 (サービス料込・税別)

前菜、スープ、魚、肉、
パン、デザート(コーヒーor紅茶付き)

Cコース

7,500円 (サービス料込・税別)

前菜、前菜、スープ、魚、肉、
パン、デザート(コーヒーor紅茶付き)

コースには、割引券及びクーポンはご利用いただけません。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

お一人様+300円(税別)でドリンクバーもご利用いただけます。
フリードリンク (アルコール込)お一人様1,500円(税別)や、
別途ドリンクメニュー、ワインメニューもございます。
スタッフまたはソムリエにご相談ください。

～食を通じ、様々な「幸せ」の舞台でありたい～

私たちシェ・トヤ、フィーヌ・ゼルブ全スタッフの想いです。
結婚式だけでなく、記念日や各種お祝い事など幸せのひと時を演出いたします。
また、各種記念日にはお祝い用ケーキや花束などご予算に応じてご用意致します。



Special Menu

Lunch Time 11:30~15:00 (L.O 14:00)
Dinner Time 17:30~21:00 (L.O 20:00)

●こちらのメニューもすべてパンorライス、サラダ、スープ、デザート、ドリンクバー付きとなります。

1.国産交雑牛ランプステーキ

(約140g) 2,700円(税別)

旨味のある上質な赤身肉を香ばしく
焼き上げました。

【ソース ヴァンルーージュ】

赤ワインとfondueの
香り豊かなソースです。

【おろし玉ネギの和風ソース】

ご飯によく合う醤油ベースの
和風ソースです。



※写真はソース ヴァンルーージュです。



2.オマール海老の塩麴焼き

焼きリゾット添え

味噌風味のソース アメリケーヌ
(身の部分1尾分)

2,700円(税別)

塩麴と味噌の力で免疫力アップ！
プリッとした歯ごたえをお楽しみ
ください。

3.特製ハンバーグ

& カットステーキ

2,300円(税別)

ハンバーグとステーキ、どちらも
食べたい！そんな方に...。
ハンバーグは2種類のソースから
お選び下さい。

【デミグラスソース】

赤ワイン仕立てのソースです。

【おろし玉ネギの和風ソース】

ご飯によく合う醤油ベースの和風ソース
です。



※カットステーキはおろし玉ネギの和風ソース
のみとなります。

写真はハンバーグ、カットステーキともに
おろし玉ネギの和風ソースです。