

2025年10月1日(水)~11月30日(日)

MoeGiKURiYA コースメニュー

営業時間

ランチ/11:30~14:30(ラストオーダー14:00)

ディナー木~金曜日/17:00~22:00(ラストオーダー21:30) / 土曜日/17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

選べる「メイン」と「焼き芋とリンゴのパフェ」コース 3,800円



肉料理メインイメージ



魚料理メインイメージ

【前菜】

(税込)

サーモン生春巻き
生ハムのクロックムッシュ風フレンチトースト
モッツアレラチーズとマッシュルームのピンチョス

【スープ】

サツマイモのクリームスープ

【メイン】

下記の肉もしくは魚料理のいずれかよりお選びいただけます。
(肉料理)低温でじっくり火入れしたボークステーキ 赤ワインソース
(魚料理)舌平目のカダイフ巻き マッシュルームクリームソース

【デザート】

焼きいもとリンゴのパフェ

【ドリンク】

コーヒーまたは紅茶(ドリンクバー)

肉・魚料理の「ダブルメイン」と「焼き芋とリンゴのパフェ」コース 4,800円



【前菜】

(税込)

サーモン生春巻き
生ハムのクロックムッシュ風フレンチトースト
モッツアレラチーズとマッシュルームのピンチョス

【スープ】

サツマイモのクリームスープ

【メイン】

(肉料理)低温でじっくり火入れしたボークステーキ 赤ワインソース
(魚料理)舌平目のカダイフ巻き マッシュルームクリームソース

【デザート】

焼きいもとリンゴのパフェ

【ドリンク】

コーヒーまたは紅茶(ドリンクバー)

「焼き芋とリンゴのパフェ」も楽しめるスペシャルコース 5,800円



【前菜】

(税込)

サーモン生春巻き
生ハムのクロックムッシュ風フレンチトースト
モッツアレラチーズとマッシュルームのピンチョス

【スープ】

サツマイモのクリームスープ

【魚料理】

舌平目のカダイフ巻き マッシュルームクリームソース

【メイン】

低温でじっくり火入れしたボークステーキ 赤ワインソース
ラムチョップ グリーンマスタードソース
鴨のロースト オレンジソース

【デザート】

焼きいもとリンゴのパフェ

【ドリンク】

コーヒーまたは紅茶(ドリンクバー)

ご予約は前日まで承っております。1名さまよりご予約いただけます。

ご予約はこちら

MoeGiKURiYA
直通

03-6226-2197