

★ 一品料理

※シェアに最適！一皿2～3人前が目安です。

◆ 本日のポタージュスープ ¥900

Today's Potage

旬の恵みをスープにしました



本日のポタージュスープ

◆ フレンチフライ トリュフの香り ¥950

Truffle-Scented French Fries

芳醇なトリュフが香る、大人のフレンチフライです



瀬戸内鯛のカルパッチョ

◆ 鶏もも唐揚げ 8ピース ¥1,500

Fried Chicken

ビールのお供に♪

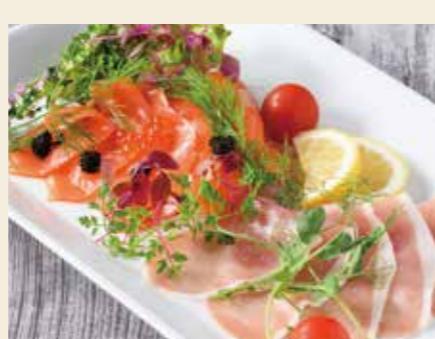


スマートサーモンと生ハムのサラダ仕立て

◆ 瀬戸内鯛のカルパッチョ ¥2,000

Setouchi sea bream carpaccio

旨み際立つ、瀬戸内鯛の繊細カルパッチョです



スマートサーモンと生ハムのサラダ仕立て

◆ スモークサーモンと生ハムのサラダ仕立て ¥2,000

Salad with Smoked Salmon and Prosciutto

贅沢コンビのサラダ仕立てです



パキスタンカレー

◆ ビーフカレー（サラダ付） ¥2,000

Beef Curry (Salad)

じっくり煮込んだホテルオリジナルのカレーです

◆ パキスタンカレー（サラダ付） ¥2,000

Pakistan Curry (Salad)

辛さとコクが自慢の伝統の味です

◆ お子様ランチ（ポタージュスープ、オレンジジュース付） ¥2,000

Children Lunch (Potage, Juice)



お子様ランチ

上記の価格は全て税金・サービス料込みの価格です。



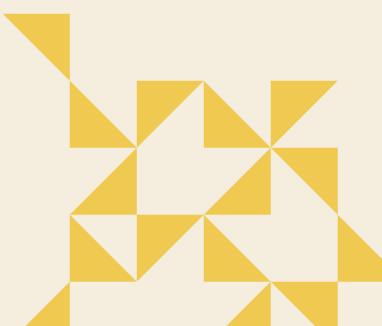
年末・年始 限定メニュー



Year-End and New Year
Special Edition Menu

La Sail

レストラン ラ・セール



おすすめセットメニュー

(パン又はライス/スープ、サラダ付)

単品のご注文の場合は、セットメニューの価格より-200円にてご用意いたします。



松山鶏のグリル ¥2,600

Grilled Chicken

大満足のボリューム



伊予牛・仙高ポーク合挽
ハンバーグ(190g) ¥3,000

Iyo beef & Sendaka pork hamburg

人気の一品



瀬戸内鯛とアワビの
アンサンブル ¥3,200

Setouchi Sea Bream and Abalone Ensemble

魚介の旨味を引きだした一品



エビフライ
Fried Shrimp ¥3,800

サクサク衣にふりぶりのエビフライが3本、王道の味



牛ハラミの鉄板焼き ¥2,700

Beef Skirt Steak Teppanyaki Style

熱々の鉄板で香ばしく焼き上げた牛ハラミです



写真はイメージです。

ステーキセット メニュー (パン又はライス/スープ、サラダ付)

単品のご注文の場合は、セットメニューの価格より-200円にてご用意いたします。

ソースは和風ソースと赤ワインソースからお選び頂けます。



◆ アメリカ産牛フィレ肉ステーキセット(120g)

American Beef Fillet Steak Set

※牛フィレ肉50g追加につき+¥900

¥900 per Additional 50g of American Beef Fillet

¥4,000

◆ 国産牛フィレ肉ステーキセット(120g)

Japanese Beef Fillet Steak Set

※牛フィレ肉50g追加につき+¥1,100

¥1,100 per Additional 50g of Japanese Beef Fillet

¥6,000

◆ 黒毛和牛フィレ肉ステーキセット(120g)

Japanese Beef Fillet Steak Set

※牛フィレ肉50g追加につき+¥1,400

¥1,400 per Additional 50g of Japanese Beef Fillet

¥9,000

※写真は国産牛フィレ肉ステーキセット(120g)です。

上記の価格は全て税金・サービス料込みの価格です。

ラ・セール コース

La Sail Course

お一人様 ¥9,000

ハモンセラーノとリコッタのガレット サラダ仕立て

Buckwheat Galette with Serrano Ham and Ricotta, Served with Fresh Salad

愛媛県産ヒオウギ貝のプロヴァンス風

Provençal-style Grilled Hiougi Clams from Ehime

北海道産かぼちゃのポタージュ

Velvety Pumpkin Potage from Hokkaido

愛媛県産ヒラメとオマールエビの蒸し焼き ソースヴェルモット

Steamed Flounder and Lobster from Ehime with Vermouth Sauce

牛フィレ肉(60g)とフォアグラのステーキ ソースボルドレーズ

Grilled Beef Tenderloin(60g) and Foie Gras with Bordelaise Sauce

パン又はライス デザート盛り合わせ コーヒー

Bread or Rice

Assorted Desserts

Coffee

上記の価格は全て税金・サービス料込みの価格です。