



ヒルトン名古屋日本料理「源氏」

鉄板焼コースメニュー (2010年5月1日 ~ 7月31日)

桐壺 Kiritsubo ¥30,000

お通し
特選お造り 又は 特選天麩羅 又は 特選寿司盛り合せ
小吸物
帆立貝と鯛のソテー
活鮑 又は 活伊勢海老のソテー
源氏特製サラダ
特選黒毛和牛フィレ 90g 又は 特選黒毛和牛サーロイン 150g
旬の焼き野菜
ガーリックライス 赤出汁 香の物
季節のデザートとの盛り合わせ

紅梅 Beniume ¥18,000

フォアグラのソテー、コーンパンケーキと
グレープフルーツのグレッグ添え
活車海老と帆立貝柱の生ハム巻グリル
スパイシースープ仕立て
ヒラメのデュクセル風味 ポテト包み
源氏サラダ
黒毛和牛 フィレ 80g 又は サーロイン 140g
(特選黒毛和牛プラス ¥3,800)
ガーリックライス 又は ご飯と、赤出し
季節のデザートとの盛り合わせ

明石 Akashi ¥13,000

活車海老とホタテ貝柱のソテー、
カリカリポテトのガレット添え ショロンソース
イサキのソテー 彩り野菜のマセドアンとオニオンパウダー添え
源氏サラダ
黒毛和牛 フィレ 80g 又は サーロイン 140g
(特選黒毛和牛プラス ¥3,800)
古代米のフライドライス 又は ご飯と、赤出し
季節のデザートとの盛り合わせ

蓬生 Yomogiu ¥25,000

スズキ昆布じめ、マリネサーモン、オマール海老の冷製、
ハーブ風味のパンケーキのせ
海草と野菜の小さなサラダ添え
ヒラメ、ズワイ蟹とウニの杉板焼き ジンガラソース
活鮑の海藻焼き、岩海苔と白ワインソース
又は 活伊勢海老のグリル、カレークリームソースと野菜添え
彩り野菜の源氏特製サラダ
特選黒毛和牛 フィレ 80g 又は サーロイン 140g
ガーリックライス 又は ご飯と、赤出し
季節のデザートとの盛り合わせ

伊勢 Ise ¥17,000

造り三種盛り
車海老・帆立貝・鯛・タラバ蟹
源氏サラダ
活鮑 又は 活伊勢海老
古代米のフライドライス 又は ご飯と、赤出し
季節のデザートとの盛り合わせ

初音 Hatsune ¥11,500

スモーク帆立貝柱のソテー 季節の野菜庭園風
スズキのフェネル包みクレピネットの香草風味、
ピンクペッパー添え
源氏サラダ
黒毛和牛 フィレ 80g 又は サーロイン 140g
(特選黒毛和牛プラス ¥3,800)
ご飯と、赤出し
季節のデザート盛り合わせ

※ 料金には、税金・サービス料がふくまれています

※ アレルギーをお持ちの方は、遠慮なくお申し付けください