

期間
限定

冬の味わいコース

12月1日・2月28日まで

冬の訪れとともに、旬の味覚と牧場の恵みを組み合わせた特別なコースをご用意しました。 パン / コーヒー が付きます

1名様 ¥8,000(税込)

※1名様からご利用いただけます。



アントレ

パテドカンパーニュ

東北牧場ピクルスと共に マスタードソース



アミューズ

クリームチーズとハモンセラーノ
生ハムのカナッペ



ポワソン

鰯のポワレ ソースジュードコキヤージュ
牧場青菜を添えて



スープ

シャンピニオンのブルテ
カプチーノ仕立て



デザート

栗と牧場カシスのモンブラン仕立て



ビアンド

バルバリ鴨ロース肉のロティ
バルサミコ風味の照り焼きソース
牧場野菜添え

レストランコルト

ご提供時間 11:00~22:00

Tel. 042-333-7113

ご予約は
こちらから



Restaurant
Colt
Course Menu

レストランコルト
ホテルコンチネンタル 府中

Restaurant
Colt



コルトプリフィックスコース
"Colt" prefix course

前菜
Appetizer

スープ
Soup

サラダ
Salad

メインディッシュ
Main dish

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,000 (税込)

メインディッシュは下記よりお選び下さい。
Please select the main dish from the menu

- ・ 真鯛と魚介のアクアパッツァ
Seabream and seafood "Acquapazza"
- ・ アトランティックサーモンのグリエ
自家製のタルタル添え
Grilled atlantic salmon with homemade tartar sauceza"
- ・ 本日の魚料理
Today's fish dish
- ・ ハンバーグステーキデミグラスソース
Hamburger steak with demi-glance sauce
- ・ 大山鶏のグリエ東北牧場大根の和風ソース
Grilled "DAISEN" chicken with radish sauce
- ・ オーストラリア産サーロインステーキのグリエ(160g)
デミグラスソース または わさび醤油ソース
Australian beef grilled sirloin steak
with demi-glance sauce or "WASABI"soy sauce

+ ¥900 (税込)

シェフおすすめフルコース
Chef's recommended full course

前菜
Appetizer

スープ
Soup

魚
Fish

- ・ 真鯛と帆立貝を本日の料理法で
Snapper and scallops cooked in today's method.

肉
Meat

- ・ サーロインステーキ
デミグラスソース 温野菜添え
Sirloin steak with demi-glance sauce
and hot vegetables

または or

- ・ 本日の煮込み料理
Today's stew

サラダ
Salad

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥5,000 (税込)