

# DINNER

## ディナー

フレンチディナーはスッキリ感ある軽めのMenu Aと  
素材の質にこだわりグルメ感あふれるMenu Bの2タイプをご用意しました。

シーボニアの和食は旬の生鮮魚や季節野菜など  
美味しさとともに健康を増進する新鮮な食材にこだわりました。

ご来店の2日前までにご予約をお願いします。

### Menu A ¥11,000 (税込)

蒸し蝦夷鮑の冷製サラダ仕立て  
肝ソースと共に

冷たい赤ピーマンのクリームスープ  
クレームフェッチェ泡を浮かべて

太刀魚のポワレ クリームリゾット  
カルディナルソース ポワローのフリットを飾って

牛フィレ肉のグリル  
茄子とズッキーニの香草焼き添え  
シャスールソース

桃のコンポート レアチーズのドーム仕立て  
桃のジュレを添えて

コーヒー パン

### Menu B ¥14,300 (税込)

シェフからの一皿

カナダ産活オマール海老のサラダ仕立て  
クルミのドレッシング バジルの香りで

冷製シャンピニオンのクリームスープ  
茸のマリネを浮かべて

カナダ産活オマール海老のポワレ  
旬の野菜添え 海老バターソースで

ひと時の安らぎ

茨城産常陸牛ロースのグリル  
しあわせ野菜畑のひもなす添え  
クレサオソースでさっぱりと

桃のコンポート レアチーズのドーム仕立て  
桃のジュレを添えて

コーヒー パン

### Party Plan ¥8,000 (税込、飲み放題付)

〈冷菜〉

ガスパチョ 海老を浮かべて  
鮮魚の南蛮漬け

豚と玉葱の串揚げ

鶏レバーのムースカナッペ レーズンと共に

〈温製〉

ノルウェーサーモンのポワレ ラビゴットソース  
真鯛のヴァプール バジル風味のタップナードソース

牛ヒレ肉のカブリの赤ワイン煮

シャンピニオンソース

豚肩ロースのロースト グレイビーソース 山葵の香り

〈食事〉

江戸前握り寿司

〈デザート〉

季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ  
自家製ケーキ盛り合わせ

## シーボニアの和食

駿河湾の生鮮魚介直送便!

静岡県沼津漁港で水揚げされた駿河湾の生鮮魚介の  
新鮮な美味しさをご賞味いただけます。

チャコール(炭火焼)コーナー ※時価

備長炭特有の遠・近赤外線による効果で旨味が増し  
より一層美味しく、お酒がすすみ話も弾みます。  
少人数のご会食にはカウンター席がお薦めです。

シーボニア会席 お一人様 11,000円 (税込)

先付 南瓜豆腐

造り 沼津港直送鮮魚刺

焼物 清流鶏とさつま芋照焼

煮物 菊蕪煮

揚物 舞茸天婦羅

強肴 国産牛炭火焼

食事 にぎり寿司

甘味 梨