

2015年3月1日(日)～5月31日(日)

アイ・アイ・ランドで春の食材を堪能する

少人数でのお集まりや慶事・仏事でもご利用いただけます。

※季節によりメニュー内容が変わります。

《レストランメニュー》



和創洋菜コース

～咲きつけのお通し～

春のお通し

～前菜～

炙り鯖の生鮓

春芹と山クラゲの和え物 甘海老の麴漬け

～旬菜なごみ皿～

●旬饅頭と赤飯の餡かけ

●スモークサーモンと蓮根の和え物

●季節の葛豆腐

～主菜～※次よりお選び下さい

①真鯛と春野菜の揚げ出し

②甘鯛と百合根の薯蕷蒸し 貝柱の餡かけ

③牛肉の黒味酢醤油焼き 辛味山葵を添えて

炊き立ての兵庫県但馬産コウノトリ育むお米

香の物・汁

シェフ特製デザート

珈琲

●主菜を一品お選び頂いた場合 **6,264円** (本体価格5,800円+消費税464円)
●主菜を二品お選び頂いた場合 **7,884円** (本体価格7,300円+消費税584円)



本格フレンチコース

～アミューズ～

季節の一皿

～オードブル～

オードブルヴァリエ

伊勢海老のテリーヌ 各種ミートを添えて

～スープ～

オックステールスープ

～メインディッシュ～※次よりお選び下さい

①真鯛のポアレ 春野菜のグリルとトマトクリームソース

②旬鯖と貝類のスープ仕立て 春野菜を添えて

③仔牛とプロシュートハムのサルティンボッカ ローマ風

シェフ特製のデザート

パン コーヒー

●メインディッシュを一品お選び頂いた場合 **6,264円** (本体価格5,800円+消費税464円)
●メインディッシュを二品お選び頂いた場合 **7,884円** (本体価格7,300円+消費税584円)

※上記の他にも、国産牛をメインにしたステーキコース8,532円(本体価格7,900円+消費税632円)や、10,260円(本体価格9,500円+消費税760円)、12,960円(本体価格12,000円+消費税960円)の本格フレンチフルコースもございます。詳しくは、お問い合わせください。

《宴会メニュー》※3日前までの予約制。

あいあい
満々御膳 7,884円 (本体価格7,300円+消費税584円)

アイ・アイ・ランドオリジナル「四季折々の和洋折衷御膳」です。



～先付前菜～

鮑の旨煮、蛸の柔らかか蒸し煮

甘海老の麴漬け

～お造り～

四種盛り合わせ

～旬菜なごみ皿～

●旬饅頭と赤飯の餡かけ

●スモークサーモンと蓮根の和え物

●季節の葛豆腐

～お魚料理～

甘鯛の信州蒸し

～お肉料理～

牛フィレ肉のソテー

玉葱醤油タレを添えて

炊き立ての兵庫県但馬産コウノトリ育むお米

香の物・汁

シェフ特製デザート 珈琲

盛り込み料理 ～大皿料理にてお料理を提供致します～ (8名様より)



※盛り込み料理(イメージ写真)

〈メニュー例〉

オードブル盛り合わせ

お造り盛り合わせ

焼き物

季節のお魚料理 洋風スタイル

牛ロース肉のステーキ 温野菜添え

茶碗蒸し

梟子そば

にぎり寿司盛り合わせ

デザート

旬のフルーツ盛り合わせ

コーヒー

6,264円 (本体価格5,800円+消費税464円) ・ **7,884円** (本体価格7,300円+消費税584円)

《お子さまメニュー》



お子様ディナー

2,376円 (本体価格2,200円+消費税176円)

本日のスープ

ミックスフライ タルタルソース

牛フィレ肉80gと温野菜添え

スモールサラダ

デザート

パン又はライス

オレンジジュース又はミルク



幼児さまセット

1,404円 (本体価格1,300円+消費税104円)

本日のスープ

幼児さま料理盛り合わせ

(唐揚げ・焼おにぎり・温野菜)

ミートパスタ・カニグラタン

アイスクリーム

オレンジジュース又はミルク



各種お鍋(2名様より)

アイ・アイ・ランドのこだわり『出汁』

6,264円 (本体価格5,800円+消費税464円)

●寄せ鍋

●国産牛 牛しゃぶ

●国産牛 すき焼き

●飲み放題(瓶ビール・日本酒・焼酎・ウーロン茶)
※追加料理もございます。ご予約時にご確認ください。

90分 (お1人様) **1,728円**
(本体価格1,600円+消費税128円)

ゆっくりくつろげるお座敷でも
「椅子席」をご用意致しました。



桜の間「椅子席」



木の香の間

マイクロバス送迎(予約制)

近鉄生駒駅

JR四条畷駅

京阪寝屋川市駅



28人乗りのマイクロバス

★最寄駅まで、お1人様より送迎いたします。
★グループ・団体の方は、ご希望場所(片道、30分圏内)まで送迎いたします。
ご予約にてご相談下さいませ。