

2015年6月1日(月)～8月31日(月)

アイ・アイ・ランドで季節の食材を堪能する

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～

夏のお通し

～前菜～

旬魚かんぱちの和風カルパッチョ

槍烏賊の芥子和え 甘海老の燻漬け

～旬菜なごみ皿～

●旬菜のゼリー寄せ

●揚げ茄子団子のべつ甲掛け

●雲丹もずく酢

～主菜～※次よりお選び下さい

④まとう鯛の燻焼き

⑤旬鰻と夏野菜の煮卸し

⑥牛肉のソテーと香味野菜の胡麻玉味噌タレ

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～

オマール海老とマリネサーモンのセルクル仕立て

プチサラダ添え

～スープ～

雑穀とイカのクネル 具沢山シリアルスープ

～メインディッシュ～※次よりお選び下さい

④マトウ鯛のムニエル フレッシュマトソース

⑤ハモのフリット 夏野菜のマリネと共に

⑥牛肉のタリアータ サラダ仕立て

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8,424円(本体価格7,800円+消費税624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～

鮑の酒蒸し 吸いとり仕立て

白焼き鰻の合わせ酢掛け

甘海老の燻漬け

～お造り～

四種盛り合わせ

～旬菜なごみ皿～

●旬菜のゼリー寄せ

●揚げ茄子団子のべつ甲掛け

●雲丹もずく酢

～お魚料理～

金目鯛の玉子けんちん とろ湯葉添え

～お肉料理～

牛フィレ肉のソテーと夏野菜 玉葱醬油タレ

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

《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

●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** (税込)
(本体価格1,600円+消費税128円)

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

親子そば

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)

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」



ひのりの間



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

★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。



28人乗りのマイクロバス