

2015年9月1日(火)～11月30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～

秋のお通し

～前菜～

鮭とアボカドのたたき 胡麻味噌風味
霜ふり真蛸と秋野菜の和え物 甘海老の麴漬け

～旬菜なごみ皿～

- 里芋の揚げ饅頭
- スモークサーモンと蓮根の和え物
- 季節の胡麻豆腐 とろ湯葉掛け

～主菜～※次よりお選び下さい

- ⑧旬鮭と彩り野菜の香り揚げ
- ⑨寒鰯の黄金焼き 秋野菜を添えて
- ⑩牛肉のソテーと香り野菜のバルサミコ醤油タレ

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

●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～

カモとマロンのテリーヌ
秋野菜のピクルスを添えて

～スープ～

太ゴボウのスープ

～メインディッシュ～※次よりお選び下さい

- ①ノルウェーサーモンと香り豊かなキノコのソテー
- ②サワラのグリル オレンジ風味のホイップを添えて
- ③牛肉のロースト 秋野菜のカボナータと赤ワインソース

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

藹々御膳 **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～

酒煎り鮑と黄味漬け
焼き松茸と菊花の和え物
甘海老の麴漬け

～お造り～

四種盛り合わせ

～旬菜なごみ皿～

- 里芋の揚げ饅頭
- スモークサーモンと蓮根の和え物
- 季節の胡麻豆腐 とろ湯葉掛け

～お魚料理～

甘鯛の松笠焼き 帆立貝柱焼

～お肉料理～

牛フィレ肉のソテーと秋野菜 玉葱醤油タレ
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

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
柚子そば
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)



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数でも
「椅子席」をご用意致しました。



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。