

2016年3月4日(金)～5月31日(火)

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～

帆立貝造り黄味酢掛け 貝殻盛り

旬野菜の葛豆腐タピオカジュレ 甘海老の麴漬け

～旬菜なごみ皿～

●スモークサーモンと蓮根の和え物

●白魚の道明寺蒸し

●山菜の揚げ物 香塩

～主菜～※次よりお選び下さい

①鯖の菜種焼き

②桜鯛と筍 春の旨煮

③牛肉のソテー 黒味噌醤油タレ

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(税込)** ●主菜を二品お選び頂いた場合 **7,884円(税込)**



本格フレンチコース

～アミューズ～

季節の一皿

～オードブル～

旬のファルスを彩り春野菜の

バーニャカウダと共に

～スープ～

スープ・ド・ポアソン

～メインディッシュ～※次よりお選び下さい

①真鯛のムニエルと春キャベツのエチューベ 焦がしバターソース

②魚介の赤ワイントマト煮込み イタリアンブイヤベース

③仔羊のペルシャードとイペリコポークのソテー 春野菜を添えて

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(税込)** ●メインディッシュを二品お選び頂いた場合 **7,884円(税込)**

※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(税込)や、10,260円(税込)、12,960円(税込)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(税込)**

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～

姫さざえ柔らか煮 うすい豆寄せ

鳥賊炭焼き 菜の花浸し

いかなご 沢蟹揚げ物

甘海老の麴漬け

～お造り～

四種盛り合わせ

～旬菜なごみ皿～

●スモークサーモンと蓮根の和え物

●白魚の道明寺蒸し

●山菜の揚げ物 香塩

～お魚料理～

桜鯛の蒸し物 新若芽葛餅かけ

～お肉料理～

牛フィレ肉のソテーと温野菜

和風シャリアビンソース

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

うどんそば

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(税込) ・ 7,884円(税込)

《 お子さまメニュー 》



お子様ディナー

2,376円(税込)

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(税込)

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(税込)

●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) **90分**(お1人様) **1,728円(税込)**
※追加料理もございます。ご予約時にご確認ください。

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。



桜の園「椅子席」



木の香の園

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。