

Lunch Menu

MenuA ¥2,800-(税込)

スープ・メイン・デザート・珈琲or紅茶

MenuB ¥3,600-(税込)

オードブル・メイン・デザート・珈琲or紅茶

MenuC ¥4,200-(税込) ★シェフのオススメ★

オードブル・スープ(ハーフサイズ)・メイン・デザート・珈琲or紅茶

MenuD ¥5,500-(税込)

オードブル・メイン(お魚+お肉)・デザート・珈琲or紅茶

+¥600でハーフサイズのポタージュを追加いただけます。

※上記のメニューの他にも ¥6,500~ おまかせコース(要予約)も承ります。お気軽にご相談下さい。

<オードブル>

- ・穴子のフリット 青ゆずの香り
- ・サーモンのリエット いちじくのソース
- ・黒こしょうとハチミツをまぶした鴨肉のマリネ オレンジ風味

<メイン>

- ・今月の魚料理(甲殻類のソース)
- ・仔羊のロースト 紫マスタードのソース
- ・豚肩肉のロースト サフランのソース
- ・黒毛和牛のロースト マデラのソース(+¥1,500-)

<デザート>

- ・かぼちゃのプリン
- ・チョコレートテリーヌ
- ・アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

※ランチタイムのクレジットカードでのお支払いは
3万円から承ります。予めご了承下さい。