

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>

- ・タラのブランダード トリュフのソース
- ・焼き茄子のムースと菜の花と桜エビのゼリー寄せ
- ・鴨肉のテリーヌ

<メイン>

- ・今月の魚料理 (露のとう入りのバターソース)
- ・仔羊のロースト 九条ネギのソース
- ・豚肉のロースト 紫マスタードのソース
- ・黒毛和牛のロースト 黒こしょうとベリーのソース(+¥1,500-)

<デザート>

- ・グレープフルーツと湘南ゴールドのジュレ
- ・バイクドチーズケーキ
- ・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。