

# 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>

- ・米粉で揚げたハモのフリットと桃のコンポート
- ・サーモンのタルタル バジル風味のクスクスと生姜のヴィネグレット
- ・いろいろなお肉のテリーヌ

## <メイン>

- ・今月の魚料理 (タイムとスモークにかけたアサリのソース)
- ・仔羊のロースト オニオンとコニャックのソース
- ・豚肉のトマトとビネガーの煮込み
- ・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>

- ・桃のスープ仕立て
- ・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。