

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>

- ・つぶ貝とトランペット茸の軽い煮込み
- ・スモークにかけたブリのコンフィ イチジクのヴィネグレット
- ・鴨肉のテリーヌと焼き茄子のムース

<メイン>

- ・今月の魚料理 (ウニ風味軽いバターソース)
- ・仔羊のロースト ローズマリーのソース
- ・博多地鶏のロースト 紫マスタードの軽いクリームソース
- ・黒毛和牛のロースト 赤ワインのソース(+¥1,500-)

<デザート>

- ・クランベリー入りパウンドケーキ
- ・バナナキャラメルのもースグラッセ
- ・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。