

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、ブッフェ付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
+ 週替わりのスープ



写真はイメージです。

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
ポテトのポタージュスープ

セレクト

魚：白身魚のパン粉焼き ブールブランソース  
肉：豚肩ロース肉の煮込み トマトチーズ焼き  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
野菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：カレイのポテトチーズ焼き トマトソース  
肉：牛肉ハンバーグ 茸入りデミグラスソース  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
かぼちゃのポタージュ

セレクト

魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース  
肉：鶏もも肉の香草パン粉焼き 粒マスタードソース  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
ミネストローネ

セレクト

魚：真鯛のソテー 白ワインソース  
肉：豚フィレ肉のベーコン巻き レフォールソース  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定15食 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
+ 週替わりのスープ

国産骨付き鶏もも肉のコンフィ  
～2種類のマスタード添え～  
～6月28日まで



写真はイメージです。

お昼の贅沢フルコース

シェフコース ¥7,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

海の幸盛り合わせ アメリケソース

お口直しの氷菓

牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜添え  
赤ワインソース

デザート盛り合わせ

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。

5/7 (火)  
5/10 (金)  
5/13 (月)  
5/17 (金)  
5/20 (月)  
5/24 (金)  
5/27 (月)  
5/31 (金)



# PREMIUM LUNCH

12F  
芙蓉

展望レストラン

BUFFET

オードヴル・サラダ・パン  
デザートbuffet(コーヒー・紅茶)  
& スープ付

◇ 期間限定「肉料理」

国産鶏もも肉のコンフィ  
〜 2種類のマスタード添え〜

プレミアム  
ランチ  
¥ 3,800 (税込)



※盛付けイメージ

ご予約 TEL: 050-3627-7343

土・日・祝日

日本料理「レストラン 芙蓉」  
の営業日となります。

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております