

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、buffet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 (buffet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 (buffet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 HALF & HALF

オードヴル・サラダ・デザート (buffet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 HALF & HALF

オードヴル・サラダ・デザート (buffet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 HALF & HALF

オードヴル・サラダ・デザート (buffet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 レフォルソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

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 (buffet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 アメリカソース

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)

