

This month's recommendation (今月のおすすめ)

料理長おすすめのメニュー ★★★

一日限定15食 プレミアムランチ

フォワグラと牛ミンチのパイ包み焼き 3,700円(税込)

なめらかな舌触りと濃厚な味わいのフォワグラと牛ミンチをパイで包んで旨みを閉じ込めました。
季節のオードヴル盛り合わせと併せてコース仕立てでお席にてお楽しみ頂けます。

季節のオードヴル盛り合わせ・スープ・デザートビュッフェ



写真はイメージです。

店長のいちおしメニュー ★★★

ステーキ丼 ー フレンチスタイル 2,530円(税込)

料理長が厳選したジューシーな赤身肉を熱々のご飯の上のせ、白米に合うオリジナルのソースで仕上げました。夏バテをふきとばすパワフルな一品です。

オードヴル・ジャーサラダ・スープ・デザートビュッフェ



写真はイメージです。

セレクトランチ ¥2,200(税込)

オードヴル・ジャーサラダ・デザートビュッフェ
ミネストローネ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し シャンピニオンソース
肉：仔羊腿肉のロースト タイム風味
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフオードヴル・ジャーサラダ・デザートビュッフェ
牛蒡のポタージュースープ

セレクト

魚：サーモンのムニエル 和風焦がしバターソース
肉：ポーク肩ロースのロースト オルロフ風
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフオードヴル・ジャーサラダ・デザートビュッフェ
野菜ブイヨンスープ

セレクト

魚：鱈のピカタ トマトソース
肉：牛肉のソテー 赤ワインソース シャンピニオンクリームと共に
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフオードヴル・ジャーサラダ・デザートビュッフェ
南瓜のポタージュースープ

セレクト

魚：うしお鯛のソテー プロヴァンス風
肉：牛肉の煮込み デミグラスソース
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

パスタランチ ¥1,650(税込)

オードヴル・ジャーサラダ
ミネストローネ

生ハムとトマトのペペロンチーノ

デザートビュッフェ

オードヴルサラダ・ジャーサラダ
牛蒡のポタージュースープ

揚げ茄子入りのボロネーゼ

デザートビュッフェ

オードヴル・ジャーサラダ
野菜ブイヨンスープ

たらこと紋甲イカの和風クリームパスタ

デザートビュッフェ

オードヴル・ジャーサラダ
南瓜のポタージュースープ

秋野菜入りナポリタン

デザートビュッフェ

