

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

牛頬肉の赤ワイン煮 ポテトのピューレと共に 3,500円 (税込)

柔らかい肉質で程よい脂ののった頬肉は、煮込み料理に最適で希少な部位のひとつとされています。そんな希少部位の頬肉をたっぷりの赤ワインでコトコトとろける一つ手前まで煮込みました。特製オードブル、デザートビュッフェと併せてお昼のひと時をお楽しみください。

オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)

+週替わりのスープ



写真はイメージです。

店長のいちおしメニュー ★★★

味わい葡萄酒 リブロースのステーキ 2,530円 (税込)

ロンググレイン (穀物飼育200日以上) ビーフのリブロースを使用したステーキ。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。

オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)

+週替わりのスープ



写真はイメージです。

セレクトランチ ¥2,200 (税込)

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- カリフラワーのポタージュスープ
- 魚: 白身魚のハーブパン粉焼き 温製トマトピネグレット
- 肉: 鶏もも肉のロースト 茸のソース
- HP: 肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- ベーコンと野菜のスープ
- 魚: ノルウェー産サーモンのムニエルほうれん草添え 焦がしバターソース
- 肉: ポーク肩ロースのクリーム煮 インゲン豆のトマト煮と共に
- HP: 肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

- オードブル・ジャーサラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- コーンポタージュ
- 魚: 鱈のピカタ小海老添え トマトソース
- 肉: 牛肉のロースト オニオン添え
- HP: 肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

- オードブル・ジャーサラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- オニオンスープ
- 魚: 白身魚のベーコン巻き 茸クリームソースとバルサミコ
- 肉: 牛肉の煮込みデミグラスソース シャンピニオンクリームと共に
- HP: 肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

パスタランチ ¥1,650 (税込)

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- カリフラワーのポタージュスープ

生ハムとトマトのパペロンチーノ

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- ベーコンと野菜のスープ

ペスカトーレ

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- コーンポタージュ

茸とベーコンの和風パスタ

- オードブル・サラダ・デザート (ビュッフェ形式)
- オニオンスープ

カルボナーラ温卵添え



1/4 (火) 5 1/7 (金)

1/11 (火) 5 1/14 (金)

1/17 (月) 5 1/21 (金)

1/24 (月) 5 1/28 (金)

