

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

味わい葡萄牛 リブロースのステーキ 2,800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 ¥2,500(税込)

オードヴル・サラダ・デザート(ブッフェ形式)

蕪のポタージュスープ

魚:メダイのアーモンド焼き ブールブランソース

肉:ポークフィレ肉のパン粉焼き ハムとチーズのファルシ

HF:肉料理と魚料理の HALF&HALF

セレクト

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

魚:鰯の香草パン粉焼き 粒マスタードソース

肉:仔牛のトマト煮込みナバラン風

HF:肉料理と魚料理の HALF&HALF

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート(ブッフェ形式)

コーンポタージュスープ

魚:イズミ鯛の軽いトマト煮 彩り野菜と共に

肉:チキン腿肉と牛ミンチのマスタード焼き マルサラソース

HF:肉料理と魚料理の HALF&HALF

セレクト

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

魚:真鯛のクリスティアン シャンパンバターソース

肉:ビーフハンバーグ 茸ソース

HF:肉料理と魚料理の HALF&HALF

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート(ブッフェ形式)

南瓜のポタージュスープ

魚:小海老の白ワイン蒸し アメリケーヌソース

肉:牛肉の煮込み

HF:肉料理と魚料理の HALF&HALF

セレクト

料理長おすすめのメニュー ★★★

一日限定 各15食 プレミアムランチ ¥3,500(税込) ~2月28日迄

海の幸の軽い煮込み
ブイヤベース風

+週替わりのスープ
オードヴル・サラダ・デザート
(ブッフェ形式)



写真はイメージです。

お昼をチョット贅沢に

シェフコース ¥5,500(税込)

オードブル5種盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚のソテー 冬の温野菜添え シェリービネガーソース

お口直しの氷菓

合鴨肉のロースト 冬野菜添え エシャロットソース

デザート盛り合わせ

コーヒー

パン

写真はイメージです。

1/30(月)
~
2/3(金)

2/6(月)
~
2/10(金)

2/13(月)
~
2/17(金)

2/20(月)
~
2/24(金)

2/27(月)
~
3/3(金)

11:30
~
14:00