

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:肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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:鱈の香草パン粉焼き 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:肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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:肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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:肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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:肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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)

