

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

US産牛ロース肉のステーキ 3,200円(税込)

US産ビーフのロース肉を使用したステーキセット。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 (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)  
野菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：イズミ鯛のソテー プロヴァンス風  
肉：ポークフィレ肉のファルシ マルサラソース  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
とうもろこしのポタージュスープ

セレクト

魚：白身魚の香草パン粉焼き  
トマト入りブルブランソース  
肉：仔羊腿肉のロースト 茸のソテー添え  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し クレームルージュ  
肉：牛肉のロースト ソースシャッスール  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)  
じゃがいものポタージュスープ

セレクト

魚：サーモンの軽いクリーム煮 ほうれん草添え  
肉：照り焼きハンバーグ チーズとトマト添え  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

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 ¥3,500(税込)

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

牛タンの赤ワイン煮  
～季節の温野菜添え～

～11月2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 ¥6,600(税込)

オードブル5種盛り合わせ

本日のスープ

海の幸の取り合わせ 軽いシャンピニオンスープ仕立て  
オマール海老のソース

お口直しの氷菓

仔牛フィレ肉のメダイヨン 季節の温野菜添え  
フロマージュ風味のソース

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。

9/4  
(月)



9/8  
(金)

9/11  
(月)



9/15  
(金)

9/19  
(火)



9/22  
(金)

9/25  
(月)



9/29  
(金)

