

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキ 3,200円 (税込)

厳選した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)
チキンと茸のブイヨンスープ
魚：鰯の香草バター焼き
肉：牛バラ肉のトマト煮
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：真鯛の白ワイン蒸し デュグレレ風
肉：ポーク肩ロース肉のロースト 茸添え
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)
貝類のクリームスープ
魚：いずみ鯛のベーコン巻き クリームソース
肉：牛肉のロースト 赤ワインソース
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)
カリフラワーのポタージュスープ
魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース
ほうれん草添え
肉：国産鶏もも肉の香草パン粉焼き
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：白身魚のトマト煮 白いんげん豆添え
肉：ポークフィレ肉のピカタ シチューソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

セレクト

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

鮮魚のポワレほうれん草添え 粒マスタードソース

お口直しの氷菓

オーストラリア産 牛ロースのロティエー
季節の温野菜添え 柚子胡椒ソース

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。

10/2 (月)
10/6 (金)
.....
10/10 (火)
10/13 (金)
.....
10/16 (月)
10/20 (金)
.....
10/23 (月)
10/27 (金)
.....
10/30 (月)
11/2 (木)
.....

