

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ランチ 3,200円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。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 (buffet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 (buffet形式)
蕪のポタージュ

セレクト

魚：ノルウェー産サーモンのムニエル
トマト入りブルブランソース
肉：ポークフィレ肉のベーコン巻き 柚子胡椒ソース
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 (buffet形式)
クラムチャウダー

セレクト

魚：天然鰯フィレのタップナード焼き ヴァンプランソース
肉：牛肉ハンバーグのチーズ焼き トマトと共に
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 (buffet形式)
牛蒡のポタージュ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し プロヴァンス風
肉：国産鶏もも肉のガランティエヌ シチューソース
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 (buffet形式)
野菜ブイヨンスープ

セレクト

魚：白身魚の香草パン粉つけ焼き トマトソース
肉：ポーク肩ロースのロースト 茸ソース
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 (buffet形式)
+ 週替わりのスープ

海の幸の軽い煮込み ブイヤベース風

～12月29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)

オードヴル5種盛り合わせ
本日のスープ
海の幸の軽いクリーム煮
季節野菜とラタトゥイユ

お口直しの氷菓
仔牛フィレ肉のベーコン巻き
季節の温野菜添えマルサラソース

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

12/4 (月)
12/8 (金)
.....
12/11 (月)
12/15 (金)
.....
12/18 (月)
12/22 (金)
.....
12/25 (月)
12/29 (金)
.....

