

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。

-EXTRA MENU- プラス¥1,200... 《ダブルW》牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

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。

- 12/2 (月)
- ↳
- 12/6 (金)
-
- 12/9 (月)
- ↳
- 12/13 (金)
-
- 12/16 (月)
- ↳
- 12/20 (金)
-
- 12/23 (月)
- ↳
- 12/27 (金)
-

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
オニオンスープ

セレクト

魚：白身魚のピカタ トマトソース
肉：国産鶏のガランティース シャルキュティエールソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

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：ブリのムニエル 白ワインソース
肉：豚肩ロース肉のロースト 生姜ソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ミネストローネ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し ブールブランソース
肉：牛肉ハンバーグ きのことソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
カリフラワーのポターージュ

セレクト

魚：サーモンの香草パン粉焼き プロヴァンス風
肉：仔羊のトマト煮込み クスクス添え
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定25食 プレミアムランチ ¥3,800 (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

国産牛フィレ肉と フォアグラのロッシーニ ～ トリュフ薫る特製ソース～

～12月27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 ¥7,000 (税込)

- オードヴル盛り合わせ
- 本日のスープ
- 鮮魚のロースト 根菜のリゾット
- お口直しの氷菓
- オーストラリア産 牛フィレ肉の網焼き 赤ワインソース
- 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。

