

This month's recommendation (今月のおすすめ)

料理長おすすめのメニュー ★★★

海老の香草パン粉焼き

2,530円(税込み)

ぷりぷり海老をしっかり堪能できる一品です。口に広がる甘みを楽しんでください。
香草の香りとオリーブオイルにより絶妙な味わいの逸品に仕上がりました。

オードブル・ジャーサラダ・スープ・デザートbuffet

店長のいちおしメニュー ★★★

ステーキランチ 赤ワインソース

2,530円(税込み)

ロンググレイン(穀物飼育200日以上)ビーフの肩ロースを使用したステーキは、
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。

オードブル・ジャーサラダ・スープ・デザートbuffet



セレクトランチ ¥2,200(税込み)

パスタランチ ¥1,650(税込み)

※オードブル・ジャーサラダ・スープ・デザートbuffet付き

カリフラワーのポターージュ

セレクト

魚：鰯の粉チーズ焼き ソースニソワーズ

肉：国産チキン腿肉の香草パン粉焼き 粒マスタード風味

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

コーンスープ

セレクト

魚：鮮魚のハーブバター焼き 白ワインソース

肉：ポークフィレ肉のパン粉付け焼き 茸ソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

ミネストローネ

セレクト

魚：サーモンのソテーほうれん草添え 焦がしバターソース

肉：牛肉のロースト 赤ワインソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

南瓜のポターージュ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し デュグレレ風

肉：牛肉のパテ シチューソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

ベーコンと野菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：鮮魚のソテー ポテトピューレ添え 白ワインソース

肉：豚肩ロースの網焼き シャンピニオンソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

カリフラワーのポターージュ

たらこと鳥賊のスパゲティ

コーンスープ

サーモンとキャベツのクリームパスタ

ミネストローネ

ベーコンと茸のパスタ

クラムチャウダー

シーフードスパゲティ

ベーコンと野菜のブイヨンスープ

ブッタネスカ

3/29

(月)

5

4/2

(金)

.....

4/5

(月)

5

4/9

(金)

.....

4/12

(月)

5

4/16

(金)

.....

4/17

(月)

5

4/23

(金)

.....

4/26

(月)

5

4/30

(金)

.....

11:30

5

14:00

LUNCH

