

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

味わい葡萄牛 リブローズのステーキ 2,800円(税込)

ロンググレイン(穀物飼育200日以上)ビーフのリブローズを使用したステーキ。
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)

チキンと茸のピヨンスープ

セ
レ
ク
ト

魚:真鯛の白ワイン蒸し シャンピニオンソース

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)

ポテトのポタージュスープ

セ
レ
ク
ト

魚:白身魚のピカタ トマトソース

肉:ポーク肩ロースの柔らか煮込み クリームソースと白いんげん豆添え

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:小海老の白ワイン蒸し アメリカソース

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)

コーンクリームスープ

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

料理長おすすめのメニュー ★★★

一日限定 各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込み



写真はイメージです。

お昼をチョット贅沢に

シェフコース ¥5,500(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ジュードオマールと共に

お口直しの氷菓

味わい葡萄牛フィレ肉のポワレ 秋の温野菜添え フロマーージュ風味のソース

デザート盛り合わせ

コーヒー

パン



写真はイメージです。

9/5

(月)

↓

9/9

(金)

9/12

(月)

↓

9/16

(金)

9/20

(火)

↓

9/22

(木)

9/26

(月)

↓

9/30

(金)