

LUNCH MENU A 1980YEN (税込2178)

(前菜 + パン + お好きなメイン + デザート + コーヒー 又は 紅茶)

LUNCH TIME
11:45 OPEN



お肉のパテと
サーモンの
山盛りサラダ



フランス産
バゲット



- 下記より好きなメインをお選びいただけます。 -

- ・鴨胸肉のロースト ピクルスとフォンドヴォーのシャルキュティエールソース
- ・US産ブラックアンガス牛ハラミのステーキ フレンチフライ添え エシャロットソース (こちらのメインはコース料金に追加料金¥800(880)を頂戴します。)
- ・フランス ブルターニュ産豚肩ロース肉のグリエ ソーセージ添え 粒マスタード風味
- ・豊洲直送！本日の鮮魚料理 (スタッフよりご案内させていただきます！)



本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶



一部変更の
場合があります！

LUNCH MENU B 2980YEN (税込3278)

(前菜 ① + 前菜 ② + パン + お好きなメイン + デザート + コーヒー 又は 紅茶)

- 前菜 ① -

伊豆 富士山自家製スモークサーモンのマリネ
香草マヨネーズソースとバジルのピュレ

- 前菜 ② -

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ
キャロットラペとコルニッションを添えて

- 下記より好きなメインをお選びいただけます。 -

豚バラ肉のコンフィ・ソーセージの
アルザス風シュークルート

or

US産ブラックアンガス牛ハラミのステーキ
フレンチフライ添え エシャロットソース

or

北海道産 特選牛ハツのロースト
エシャロットソース

or

豊洲直送！本日の鮮魚料理
(内容はスタッフよりご案内させていただきます！)



フランス産バゲット



本日のデザート



コーヒー 又は 紅茶

LUNCH MENU C ~~4280YEN~~ (税込4708)

SPECIAL PRICE 3980YEN (税込4378)

(お好きな前菜 + パン + お好きなメイン + デザート + コーヒー 又は 紅茶)

- 下記より好きな前菜をお選びいただけます。 -

- ・生ハム・ツナ・じゃがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ
- ・真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ
- ・馬肉のカルパッチョ クラシックなタルタルソースで
- ・豚肉ソーセージ・生ハム・ベーコン・具だくさん野菜のバスク風スープ
- ・フロマージュ・ド・テート(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製テリーヌ
- ・赤海老のマリネ ビーツのハニーマスタードソース
- ・フォアグラのテリーヌ イチジクのパン・イチジクのコンポート (追加料金)

などなど・・・上記以外にも多数の前菜がございます！

- 下記より好きなメインをお選びいただけます。 -

- ・北海道産 ホエー豚バラ肉のガランティーヌ
- ・仔羊もも肉のロースト 香草バターソース
- ・仙台和牛スネ肉のトマト煮込み グラタン仕立て
- ・鴨もも肉のコンフィ キノコとジャガイモのボルドー風ソテー
- ・牛ロース肉のステーキ フレンチフライ添え
- ・リード・ヴォー(胸腺)とポルチーニ茸のフリカッセ (追加料金)
- ・仔羊骨付きスネ肉丸ごと!!1本のプレゼ (追加料金)
- ・仔ウサギもも肉のマスタード風味 フィットチーネ添え (追加料金)

などなど・・・上記以外にも多数のメインがございます！



フランス産バゲット



本日のデザート



コーヒー 又は 紅茶