

LUNCH MENU A ¥3280(税込3608)

<前菜+主菜+デザート>

乾杯スパークリングを含めたお得なペアリングセット

¥2980(税込3278)

お選び頂いたお料理に合わせて90cc×3杯

ENTRÉE 前菜

コースの金額に+1400円(税込1540円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ・フレッシュキャビア

MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

国産地鶏 胸肉の自家製ハムのシーザーサラダ

SALADE CÉSAR

カマンベールチーズとミニバケットのオープン焼きのサラダ

SALADE DE FROMAGE

ベーコンと玉ねぎのロレーヌ風キッシュ

QUICHE LORRAINE

生ハム・サラミ・パテの盛り合わせ

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ご追加でどうぞ！！本日のスープ 400円(税抜き)

SOUPE DU JOUR

PLAT 主菜

コースの金額に+700円(税込770円)

ブラックアンガス牛 リブアイロース肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ

STEAK DE BŒUF AVEC FRITES OU SALADE

コースの金額に+500円(税込550円)

特選牛の赤ワイン煮込み

BŒUF BOURGUIGNON

特選サワラの高温ロースト タブナード風味の白ワインソース

POÊLÉ DE SAWARA

国産地鶏 胸肉低温のロースト 粒マスタード風味の赤ワインソース

POULET RÔTI

特選豚 肩ロース肉の低温ロースト トマト風味のクリームソース

ECHINE DE PORC RÔTI

DESSERT デザート

デザート / 食後のお飲み物

DESSERT DU JOUR

LUNCH MENU B ¥4280(税込4708)

<前菜+前菜+主菜+デザート>

乾杯スパークリングを含めたお得なペアリングセット

¥3980(税込4378)

お選び頂いたお料理に合わせて80cc×4杯

ENTRÉE 前菜①

コースの金額に+1200円(税込1320円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ・フレッシュキャビア

MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

コースの金額に+300円(税込330円)

北海道産 ホタテ貝のムースとスモークサーモンのテリーヌ バジル風味 ロメスコソース添え

TERRINE DE ST-JACQUES ET DE SAUMON FUMÉ

鹿児島県産 フェフキダイのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え

CARPACCIO DE FUEFUKIDAI

フランス産 山羊チーズのオープン焼きのサラダ

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

吉田豚の田舎風パテ サラダ添え

PÂTÉ DE CAMPAGNE

ENTRÉE 前菜②

ガスパチョ(トマトと夏野菜の冷製スープ)

GASPACHO

又は

コースの金額に+800円(税込880円)

特選サワラのポワレ 人参のヴェネグレットソース

POÊLÉ DE SAWARA

PLAT 主菜

コースの金額に+1500円(税込1650円)

茨城県産 常陸牛もも肉のロースト トリュフソース

NOIX DE BŒUF RÔTI

コースの金額に+1000円(税込1100円)

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

コースの金額に+700円(税込770円)

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト 赤ワインとバジルの2種のソース

GIGOT D'AGNEAU RÔTI

特選サワラの高温ロースト タブナード風味の白ワインソース

POÊLÉ DE SAWARA

合鴨 胸肉のロースト スパイス風味の赤ワインソース

CANARD RÔTI

特選豚 ロース肉のロースト グリーンペッパーソース

RÔTI DE PORC

ブラックアンガス牛 リブアイロース肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ

STEAK DE BŒUF AVEC FRITES OU SALADE

DESSERT デザート

デザート バニラアイス添え / 食後のお飲み物

DESSERT DU JOUR