

5月のランチコース

¥3500 (税込¥3850)



◆ アミューズ

小さな前菜の5種類盛り合わせ 本日のスープとパン

◆ 前菜 以下より一つお選びください。(2品目の追加注文も承ります)

- 鳥賊とアボカドのタルタル ガスパチョ仕立て
- 地鶏と浅利の冷製フラン セせりと砂肝のコンフィ
- 2週間 熟成 秘伝のパテ・ド・カンパーニュ
- 帆立貝と春キャベツのテリーヌ
- 63℃で火入れした温玉とホワイトアスパラガスのソテー +¥300 (税込¥330)
- 岩手県 雪解け牡蠣 山葵と檸檬 +¥300 (税込¥330)

◆ メイン 以下より一つお選びください。(2品目の追加注文も承ります)

- <パスタ> ハーブ鶏と香味野菜のボロネーゼ スパゲッティ
- <魚> 愛媛県産 真鯛のロティ 大葉香るラヴィコットソースと白ワインソース
鱈と帆立のムースリーヌをパイ包み焼き 甲殻類のソース +¥500 (税込¥550)
- <肉> 数種の部位と筍、ししとうを詰めた 豚のパイ包み焼き
牛頬肉の赤ワイン煮込み “ブフ・ブルギニオン” +¥500 (税込¥550)
- Recommend!! 兵庫県産 三田牛のロースト トリュフ赤ワインソース +¥1500 (税込¥1650)
- Recommend!! 三田牛とフォワグラのロッシェニ トリュフ赤ワインソース +¥2000 (税込¥2200)

◆ ◎デザートとカフェ ～食後にお伺いします～

デザートメニューより 2品 お選びください。

カフェは コーヒー or 紅茶 or ハーブティー +¥300 (税込¥330) よりお選びください

ランチドリンク

生ビール (マスターズドリーム)	r ¥880 s ¥550	ジンジャーエール、コーラ	¥330
オールフリー	¥660	コーヒー、紅茶	¥330
グラスワイン13種 (リストより¥100引き)	¥770～	カフェラテ、カフェオレ	¥550
ワインペアリング3杯 (ノンアルコール可)	¥2800	ハーブティー (5種より)	¥550
フルーツカクテル (ノンアルコール可)	¥880～	その他	
天然葡萄ジュース (白、赤、ロゼ)	¥550		全て税込