

## ◆ アミューズ

本日のスープと一口の前菜

## ◆ 前菜 以下よりお一つお選びください。

新秋刀魚と秋茄子のガランティーヌ コンディマンと梅のクーリー

洋梨と鴨 ゴルゴンゾーラのサラダ

“エイジング” パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え

フォアグラのポワレ スパイス香るクランブル エスプレッソのソース (+ ¥300)

北海道産 帆立貝 檸檬ジュレと香草のサワークリーム (+ ¥400)

蝦夷鮑と季節野菜のポワレ 肝と青さ海苔のエマルジョンソース (+ ¥400)

## ◆ メイン 以下よりお一つお選びください。

鳴門産 うず華ワカシのポワレ 茸のヴァンブランソース

シラスと青のりのペペロンチーノ

仔羊とトマトのビール煮込み

鰻のパイ包み焼き 山椒香る赤ワインソース (+ ¥400)

オマール海老のフレンチカレー 焼きチーズリゾットと季節野菜のフリット (+ ¥600)

兵庫産 黒毛和牛シタマ肉のロースト (+ ¥1000)

## ◆ ◎デザートとカフェ ミニャルデーズ

カフェは コーヒー or 紅茶 or ハーブティー (+ ¥300)

デザートは 1品チョイス or 3品盛り合わせ (+ ¥300)

## ランチドリンク

生ビール (マスターズドリーム)	s ¥500 r ¥800
オールフリー	¥600
グラスワイン13種 (リストより¥100引き)	¥700~
フルーツカクテル (ノンアルコール可)	¥800
天然葡萄ジュース (白、赤、ロゼ)	¥500

ジンジャーエール、コーラ	¥300
コーヒー、紅茶	¥300
ハーブティー (6種より)	¥500
その他	