

9月のランチメニュー



◆「自家製パンの盛り合わせ 本日のスープ」「ランチ前菜 5種盛り合わせ」が付きます

1. 旬の秋野菜 醤油麴のバーニャフレイダで
2. しらすと青のりのオムレツ・ブラン
3. 白レバーのムース 盆栽仕立て フランボワーズのソース
4. 自家製スモークサーモン 香草のサワークリーム
5. 赤玉葱とヨーグルトのヴァバロワ

ランチセットのメインを以下よりお一つお選びください。

価格は税別です。

◆ ◎肉料理

兵庫県産 黒毛和牛 シンタマ肉のロースト	¥3000
鴨胸肉のロースト エスプレッソソース	¥1800

◆ ◎魚料理

鳴門産 うず華ワカシのポワレ 茸のヴァンブランソース	¥1600
----------------------------	-------

◆ ◎パスタ

石川産 大羽鯛のプッタネスカ 自家製手打ちタリアッテッレ	¥1500
------------------------------	-------

◆ ◎スペシャリテ

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	¥2000
------------------------------------	-------

◆ ◎デザートとカフェ

本日のデザートより2種類お選び下さい。	¥600
---------------------	------

Couche<クーシュ>とはフランス語で層という意味。

当店は3つの層をイメージした店。

1つ目は今までのB.B.S.からの時間とこれからのCoucheの時間を重ねていく事

2つ目は丁寧に調理した料理と歳月を掛けて醸造した飲み物を重ねて提供する事

3つ目はお客様とスタッフの関係を 今まで以上に重ねていく事

いつか誇れるような層を目指して。