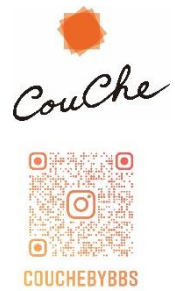


5月のランチセット



◆ 「自家製パンと小さなスープ」 「ランチ前菜 5種盛り合わせ」 が付きます

1. シューサレ
2. 季節野菜のクスクス
3. 本日の魚介カルパッチョ
4. 桜海老のケーキサレ
5. 鴨胸肉の冷製仕立て

アレルギーなどお持ちの方は事前にお申し付けください。

毎時内容は変更になる場合がございます。

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。

◆ ◎肉料理

Recommend!!

兵庫県産 三田牛のロースト

¥4000 (税込¥4400)

Recommend!!

兵庫県産 三田牛とフォアグラのロッシーニ トリュフのソース

¥4500 (税込¥4950)

豚の数種の部位と筍、ししとうを詰めたパイ包み焼き

¥2500 (税込¥2750)

◆ ◎魚料理

愛媛県産 真鯛のロティ 大葉香るラヴィコットソース

¥2300 (税込¥2530)

◆ ◎パスタ

ハーブ鶏と香味野菜のボロネーゼ スパゲッティ

¥1700 (税込¥1870)

◆ ◎ベジタブル

本日の食材のサラダ

¥1600 (税込¥1760)

◆ ◎デザートとカフェ

デザートメニューより 2品 お選びください。

¥600 (税込¥660)

カフェは コーヒー or 紅茶 or ハーブティー、カフェラテ +¥300 (税込¥330)

ランチドリンク

生ビール (マスターズドリーム)	r ¥880 s ¥550
オールフリー	¥660
グラスワイン13種 (リストより¥100引き)	¥770~
ワインペアリング3杯 (ノンアルコール可)	¥2800
フルーツカクテル (ノンアルコール可)	¥880~
天然葡萄ジュース (白、赤、ロゼ)	¥550

ジンジャーエール、コーラ	¥330
コーヒー、紅茶	¥330
カフェラテ、カフェオレ	¥550
ハーブティー (5種より)	¥550
その他	

全て税込