

Menu de déjeuner

2024.4.22~2024.4.26

◎週替わりランチ ¥ 1,200 税込

(スープ・パンまたはライス・アフタードリンク付き)

肉料理 ~Viande~

ホクホク春のレンズ豆とトマト、チキンの軽い煮込み。
じっくり焼き上げた甘味人参のクミン風味ローストと。



魚料理 ~Poisson~

春の食材ゴロゴロ具たくさん、クラムチャウダー風スープに浮かべたウィーン風ホキのローストと、カラリと揚げた赤烏賊のベニエ。



◎定番大人気ランチ (スープ・パンまたはライス・アフタードリンク付き)

オージービーフ・ サーロインのグリル

¥ 1,400 税込

風味豊かで低コレステロールなオージービーフ・サーロイン(120g)を柔らかく焼き上げました。季節の野菜を添えて。



ミックスフライ盛り合わせ

~サクサクフライを
タルタルソースで~

¥ 1,300 税込

- ・ヒレカツ
- ・エビフライ
- ・白身フライ
- ・イカフライ
- ・ホタテフライ
- ・野菜二種



すべてのメニューにサラダバーがついています。

フレッシュ野菜の美食感サラダバー

- ・すべてのメニューでご利用いただけます。
- ・お替りは自由です。
- 取りすぎ・食べ残しにご注意ください。



十 α のゆっくりとしたお時間に...

・日替わりプチデザート ¥ 300



グラスゼリー
プチケーキ
フルーツ

Drink menu

珈琲 (HOT・ICE)	4 2 0 円
紅茶 (HOT・ICE)	4 2 0 円
烏龍茶 (HOT・ICE)	4 2 0 円
コーラ	4 2 0 円
ジンジャーエール	4 2 0 円
ミルク (HOT・ICE)	4 5 0 円
カフェ・オ・レ (HOT・ICE)	5 0 0 円
オレンジジュース	5 0 0 円

生ビール (アサヒ)	5 0 0 円
瓶ビール (アサヒ)	6 4 0 円
ノンアルコールビール	4 4 0 円
グラスワイン (赤・白)	5 1 0 円

Ladies Lunch

～レディースランチ～

¥ 1,300

火曜日限定・予約のみのご用意です。

20食限定

旬の食材を使った9種類のお料理とパンまたはライス・デザート・ドリンクがセットになったランチです。女性同伴の男性もご利用いただけます。



1営業日前の16:00までにご予約ください



Degustation

～コース料理～

フルコース ¥ 4,000 ~

- ・オードブル
- ・スープ
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・コーヒー

ハーフコース ¥ 3,000 ~

- ・オードブル
- ・スープ
- ・シェフおまかせメイン料理
- ・デザート
- ・コーヒー

3営業日前の14:00までにご予約ください

旬の食材を使ったコース料理をご予算に応じてご用意いたします。料理内容・ご予算等詳しくはお気軽にスタッフまでお問い合わせください。

表示価格はすべて「税込価格」です。