

# Menu de déjeuner

2024.4.30~2024.5.10

◎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~

食欲そそるBBQスタイル、秘伝のタレでじっくり漬けた豚バラ肉のオープン焼き。  
スパイス香るポテトと初夏のお野菜茄子のグリル。  
粒マスタードを添えて。

## 魚料理 ~Poisson~

オレンジ香る香草パン粉をのせて香ばしく焼き上げた鯖のロースト。オレンジとキャロットのフュージョン、クミン香るフランスのお惣菜キャロット・ラペを添えて。甘味凝縮人参のクーリと。

## ◎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 $\alpha$ 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。