

Menu de déjeuner

2025.4.14~2025.4.18

◎週替わりランチ

¥ 1,200 税込

(美食感サラダバー・スープ・パンまたはライス付き)

肉料理 ~Viande~

フレッシュハーブオイルでマリネした
こんがりチキングリル。
時期のお野菜、香り広がる春牛蒡のクーリ、
黒胡椒のアクセント。



魚料理 ~Poisson~

時季の春鱈を、
芳醇な香り木の芽味噌と一緒に焼き上げて。
筍とホクホク大根の煮込みに
根菜のクロッカンを添えて。



アフタードリンク・・・¥100(税込) 《コーヒー(hot/ice)、紅茶(hot/ice)、オレンジジュース》

◎定番大人気ランチ

(美食感サラダバー・スープ・パンまたはライス付き)

オージービーフ・ フランクステーキ

¥ 1,400 税込

フランク・・・バラ肉の一部でヒレ肉の近くにある希少部位。

風味豊かな赤身肉でキメが細かく
引き締まった食感です。(120g)
時季の美味しいお野菜を添えて。



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

- ・串カツフライ
- ・イカフライ
- ・有頭エビフライ
- ・ホタテフライ
- ・白身フライ
- ・野菜一種



アフタードリンク・・・¥100(税込) 《コーヒー(hot/ice)、紅茶(hot/ice)、オレンジジュース》

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

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～

¥ 1,400

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。