

※お知らせ・・・当施設は、館内設備点検等のため、8/13～8/17は全館休館いたします。

# Menu Déjeuner

## Cours de déjeuner

8月のコース料理

¥2,500

Hors-d'oeuvre

- 本日のオードブル -

パプリカのムースと魚介のマリネ ハーブ風味  
コリアンダー香るマンゴー アサリのミルクにハーブオイル

Potage

- 季節のスープ -

Plat principal

- 本日のメインディッシュ -

(下記の中から一皿お選びください)

A. 金目鯛のポワレ

根セロリのピューレにフレッシュハーブ 彩り夏野菜

B. 神戸ポーク肩ロースのグリルと時期野菜

辛味山葵と香味野菜のoilソース

C. メルティービーフステーキにこんがり夏のお野菜

黒コショウ香る赤ワインソース

D. 厳選 こだわりオーギービーフサーロインのグリル(80g)

メリメロ時季野菜と

(+¥500)

Desserts / Café

- デセールとコーヒー又は紅茶 -

Pain or Riz

- パン又はライス -

※価格は税込表記となります。

※お知らせ・・・当施設は、館内設備点検等のため、8/13～8/17は全館休館いたします。

# Menu Déjeuner

## Plats de spécialité du chef

シェフのこだわりメインディッシュ

( 7/28～8/12 )

すべてのメニューにサラダ、パン又はライス、コーヒー又は紅茶付き

オレンジとローズマリー香るカサゴのペルシャード  
柑橘とクミン風味のキャロットクーリ 夏のお野菜と

¥1,700

イタリア・ガルシア州 栗豚肩ローズグリル 柑橘香るグレモラータソース  
ビネガーを効かせたカポナータと

¥1,800

タンドリー風 スペインペーストを纏ったチキンロースト  
夏キュウリ・枝豆・ミント・コルニッションのマリネ トウモロコシのタブレと

¥1,600

厳選 こだわりオーギービーフサーロインのグリル(150g)  
メリメロ時季野菜と

¥2,500

## Menu à la carte

単品メニュー

デザート ¥500 スープ ¥200 サラダ ¥300

ライス大盛り ¥100 ライス・パンおかわり ¥200

コーヒー・紅茶おかわり ¥100

※価格は税込表記となります。

# Une journée élégante

## Déjeuner Élégance

火曜日限定 エレガンスランチ（予約制）

¥1,800

旬を迎える食材を使った彩り豊かなプレート  
【冷製、温製、スープなど9品・サラダ・パン又はライス】  
&  
パティシエ特製デザートとコーヒー又は紅茶

※数量限定のご用意となるため、予約数に達し次第締め切りとなります。  
※ご予約は1営業日前の16時までをお願いいたします。

## Déjeuner spécial

至福のフルコース（予約制）

¥4,000～

<オードブル>

<スープ>

<メイン>

市場からの鮮魚料理

&

本日のお肉料理

<デザート・コーヒー>

<パン>

※コース料理は1名様から承ります。  
※ご予算やご希望に応じたコース料理も承ります。  
※アレルギー等ございましたら、ご予約の際にお気軽にお申し出下さいませ。

～ランチコースのご予約とご来店時間について～  
キャンセルポリシーをご確認の上、ご予約をお願いいたします。

ご予約は3営業日前までをお願いいたします。  
ご入店は11:30～13:00の間をお願いいたします。

※価格は税込表記となります。

# Boissons

瓶ビール	¥ 720
ノンアルコールビール	¥ 500
グラスワイン（赤／白）	¥ 650
コーヒー（ホット／アイス）	¥ 480
紅茶（ホット／アイス）	¥ 480
烏龍茶	¥ 480
コーラ	¥ 480
ジンジャーエール	¥ 480
100%オレンジジュース	¥ 550

※価格は税込表記となります。

## 【営業時間】

ランチ11:30開店～14:00閉店  
(コースLo13:00、単品Lo13:30)

【定休日】土曜・日曜・祝日<休館日あり>

## 【キャンセルポリシー】

※ご予約制メニューにつきまして、  
前日キャンセルの場合は40%キャンセル料を頂戴しております。  
当日キャンセルの場合は100%キャンセル料を頂戴しております。