

Menu Déjeuner

Cours de déjeuner

9月のコース料理

¥2,500

Hors-d'oeuvre

- 本日のオードブル -

和梨とフロマージュ風味 海老のフリット ブルーチーズのソース
軽く火を入れたトレビスに赤ワインビネガーとハーブの香り

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. 甘鯛の鱗焼き

九頭竜まいたけにアニス香る甲殻類のソース

B. 神戸ポークグリル

サンつがるリンゴのコンポート キュベベペッパーの香り

C. 合鴨ロースのロースト

ヴェルモットの香り 旬菜野菜と

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。

Menu Déjeuner

Plats de spécialité du chef

シェフのこだわりメインディッシュ

(9/1~9/12)

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

秋の味覚 秋刀魚と里芋のテリーヌ ドライトマトのアクセント
黒オリーブのソース

¥1,600

フランス産BBCポーク肩ロースのグリエ
椎茸のセゴビア風ソース

¥1,700

芳醇な香り 錦爽鶏のキエフ風・初秋のお野菜と

¥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】
&
パティシエ特製デセール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時までにお問い合わせいたします。

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

<デセール・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。