

# Menu Déjeuner

## Cours de déjeuner

1月のコース料理

¥2,500

「美・彩サラダビュッフェ」付き

Hors-d'oeuvre

### - 前菜 -

～季節感じる海と大地の恵み～  
色彩豊かなオードブルヴァリエ

Potage

### - 季節のポタージュ -

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. 春鯛のポワレ

彩り豊かなフレッシュハーブ入りオレイン酸ソース

#### B. 松坂ポーク肩ロースに春香る時季野菜

ポークのジュ ヴァージンオイルの香り

#### C. 厳選 こだわりオージービーフサーロインステーキ

新緑野菜のヴァリエーション

(+¥500)

#### D. 特選 やわらか牛フィレ肉のグリル

季節感じる春のこだわりお野菜 ポワヴルヴェールソース

(+¥1,000)

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

( 1/19~1/30 )

すべてのメニューに「美・彩サラダビュッフェ」、スープ、パン又はライス、コーヒー又は紅茶付き

蝦夷鮑とカゴカマスのポワレ  
浜名湖名産青さのアルグソース 黄柚子の香りをのせて  
¥1,800

やわらか牛タンの煮込みにマッシュポテト  
大地香る春の時季野菜と  
¥1,800

厳選 こだわりオージービーフサーロインステーキ  
新緑野菜のヴァリエーション  
¥1,800

特選 やわらか牛フィレ肉のグリル  
季節感じる春のこだわりお野菜 ポワヴルヴェールソース  
¥2,800

## Menu à la carte

単品メニュー

デザート ¥500

ライス大盛り ¥100 ライス・パンおかわり ¥200 スープおかわり ¥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

「美・彩サラダビュッフェ」付き

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・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時までにお願いいたします。

## Déjeuner spécial

至福のフルコース（予約制）

¥4,000～

「美・彩サラダビュッフェ」付き

<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入店時間について～  
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営業日前までにお願いいたします。

ご入店は11:30～13:00の間にお願いいたします。

※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。