

Menu Déjeuner

Cours de déjeuner

4月のコース料理 ※5/1まで

¥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. こんがり焼き上げたアイナメのムニエル
ハーブたっぷり焦がしバターソースに春のお野菜

B. 神戸ポーク肩ロースグリル
ポークのジュに山葵の香り 森の茸のソテーと

C. オングレビーフ(牛サガリ)のステーキ
春の時期野菜にミネラル豊富な浅利のoil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
季節感じる大地からのお野菜と
(+¥500)

E. 特選 やわらか牛フィレ肉に
春の畑からこだわりお野菜を
(+¥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

(4/13~5/1)

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

時期を迎えたメバルと浅利 海老のコトリヤード仕立て
春の根菜を散りばめて

¥1,600

香ばしいナッツ香るロメスコソースにフランス産BBCポーク肩ロースのグリル
こんがり九条ネギのローストと

¥1,700

厳選 こだわりオーージービーフサーロインのグリル
季節感じる大地からのお野菜と

¥1,800

特選 やわらか牛フィレ肉に芳醇な赤ワインソース
春の畑からのこだわりお野菜を

¥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～

「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。