

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850円 (税込)

ご提供期間 / 2025.3.2.sun ~ 5.6.tue

【 始まり 】

新玉葱のポタージュスープ
海老のフリットとともに

【 旬魚の前菜 】

鱈の炙りの軽いマリネ
様々なカリフラワーのクスクス仕立て

【 パスタ 】

本日のパスタ 2種類からお選びください

【 メインディッシュ 】

～下記より1品お選びください～

*本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

*鴨胸肉のロースト オレンジ香るビガレードソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリカソースとともに (+¥1,650)

*厳選国産牛肉のロースト

芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,200)

【 デザート 】

苺マリネとキャラメルアイス

自家製フォカッチャ／カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850円 (税込)

ご提供期間 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.sun

【 始まり 】

季節のポタージュに
生ハムとモッツアレラチーズのフリットを添えて

【 旬魚の前菜 】

初鯉の炙りと香味野菜の香り
アイオリソースをアクセントに

【 パスタ 】

本日のパスタ 2種類からお選びください

【 メインディッシュ 】

～下記より1品お選びください～

*本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

*黒豚ロース肉のグリル 岡山県産鐵次郎香るグレイビーソースとともに

*カナダ産オマール海老のソテー アメリカソースとともに (+¥1,650)

*厳選国産牛肉のロースト

芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,200)

【 デザート 】

季節のフルーツとクレームダンジュ
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

自家製フォカッチャ／カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Special lunch course

スペシャルランチコース

お一人様 5,280円 (税込)

ご提供期間 / 2025.3.2.sun ~ 5.6.tue

【始まり】

新玉葱のムースと菜の花の淡雪
キャビアをアクセントに

【旬魚の前菜】

鯖の炙りの軽いマリネ
様々なカリフラワーのクスクス仕立て

【パスタ】

カナダ産オマール海老のクリームソースの
自家製フィットチーネ

【魚】

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

*ニュージーランド産仔羊のロースト タブナードソース

*厳選国産牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るペリグーソースとともに (+¥2,200)

【デザート】

苺マリネとキャラメルアイス

お茶菓子

自家製フオカッチャ/カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Special lunch course

スペシャルランチコース

お一人様 5,280 円 (税込)

ご提供期間 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.sun

【 始まり 】

ホワイトアスパラガスのブランマンジェとコンソメジュレ
キャビアをアクセントに

【 旬魚の前菜 】

初鰹の炙りと香味野菜の香り
アイオリソースをアクセントに

【 パスタ 】

カナダ産オマール海老のクリームソースの
自家製フィットチーネ

【 魚 】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【 メインディッシュ 】

～下記より1品お選びください～

*黒豚ロース肉のグリル 岡山県産鐵次郎香るグレイビーソースとともに

*厳選国産牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るペリグーソースとともに (+¥2,200)

【 デザート 】

季節のフルーツとクレームダンジュ
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

お茶菓子

自家製フォカッチャ/カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する