

# Weekday pasta lunch

パスタランチ(平日限定)

お一人様 1,980 円 (税込)

## 【前菜】

本日 4 種盛り合わせ

## 【パスタ】

本日のパスタ

## 【デザート】

本日のデザート

自家製フォカッチャ / カフェ

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 / 2025.3.2.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