

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】

鰯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 オレンジ香るビガラードソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥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

生ハムとモツァレラチーズのフリットを添えて

【旬魚の前菜】

初鰯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 アメリケーヌソースとともに (+¥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】

鰯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／2025.5.8.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】

初鰯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ェ
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