

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 ~

【 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

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 ~

【 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