

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 / 2025.5.8.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 】

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

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円 (税込)

ご提供期間 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

【 始まり 】

玉蜀黍の冷製ポタージュスープとコンソメ

【 旬魚の前菜 】

カンパチのカルパッチョ

ラヴィコットソース

【 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！

* 鶏もも肉の香草パン粉焼き バルサミコソース

* カナダ産オマール海老のソテー アメリケヌソースとともに (+¥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 】

岡山県産桃のコンポート

バニラアイスクリームとともに

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

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 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

【 始まり 】

玉蜀黍の冷製ポタージュスープとコンソメジュレ
帆立貝のタルタルをアクセントに

【 旬魚の前菜 】

カンパチのカルパッチョ
ラヴィコットソース

【 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～

*鴨胸肉のロースト 実山椒ソース

*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 】

岡山県産桃のコンポート
バニラアイスクリームとともに

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