

# 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