

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円（税込）
ご提供期間 / 2025.11.5.wed ~

【始まり】

蕪のポタージュスープ
蕪の葉をアクセントに

【前菜】

戻り鰹の炙り
香味野菜と大蒜の香り

【パスタ】

本日のおすすめパスタ 2種類からお選びください

【メイン料理】

～ 下記より 1 品お選びください～

*特選鶏肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトを添えて

*本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

*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】

パリ・ブレスト
チョコレートアイス

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 / 2025.11.5.wed ~

【始まり】

蕪のポタージュスープ
蕪の葉と帆立貝のソテー

【前菜】

戻り鰹の炙り
香味野菜と大蒜の香り

【冷前菜】

寒鰯の炙りと様々な大根 唐墨とともに

【パスタ】

カナダ産オマール海老と自家製ニョッキ
トマトクリームソース

【魚料理】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【メイン料理】

~ 下記より 1 品お選びください ~

*特選鶏肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトを添えて
*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】

パリ・ブレスト
チョコレートアイス

プティフール

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