

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円（税込）
ご提供期間 / 2026.1.7.wed ~

【始まり】
本日の一品

【前菜】
寒鰯の炙りと大根
フルーツマトのソースと唐墨をアクセントに

【パスタ】
本日のパスタ

【メイン料理】
～ 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
*スペイン産イベリコ豚肩ロース肉のグリル 大葉香る粒マスタードソース
*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 / 2025.1.7.wed ~

【始まり】

キャビアを添えたカリフラワーのムース
コンソメジュレとともに

【前菜】

寒鰯の炙りと大根
フルーツマトのソースと唐墨をアクセントに

【パスタ】

サーモンと春菊のクリームソースのスパゲッティニ
イクラを添えて

【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～

- * スペイン産イベリコ肩ロース肉のグリユ 大葉香る粒マスタードソース
- * カナダ産オマール海老のソテー 芳醇なアメリケーヌソース (+ ¥1,650)
- * 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 (+ ¥2,750)

【デザート】

苺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

プティフル

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