



Lunch Menu

創作フレンチダイニング

Grand Chariot



4月16日（月）から4月20日（金）までの週替わりランチ



Aコース（1,000円）

食べ放題！美食感サラダバー

淡い色合い人参の優しいクリーミーポタージュ

（メインディッシュを【魚料理】又は【肉料理】よりお選び下さい。）

【魚料理】

こんがり鯖のロースト、緑豆とヨーグルトソース、フランセーズ風

又は

【肉料理】

ポイルエッグを包み込んだ まあるいポークパテ、ミートローフ仕立て
濃厚デミグラスソースで仕上げ

パン又はライス

コーヒー

Bコース（1,500円）

食べ放題！美食感サラダバー

淡い色合い人参の優しいクリーミーポタージュ

旬のおいしい真鯛をやさしく蒸し上げて
凝縮した海のエッセンスをふんわり泡にして

パン又はライス

【デザート3種】

自家製パッションフルーツのババロア
コンニャクゼリー仕立てのグレープゼリー
季節のフルーツ

コーヒー

Cコース (2,200円)

食べ放題！美食感サラダバー

淡い色合い人参の優しいクリーミーポタージュ

【魚料理】

こんがり鯖のロースト、緑豆とヨーグルトソース、フランセーズ風

【肉料理】

香ばしく網焼きにした三河豚肩肉のグリル
時季を迎える梅のさっぱりソース

パン又はライス

【デザート4種】

自家製パッションフルーツのババロア
コンニャクゼリー仕立てのグレープゼリー
季節のフルーツ
ティラミス

コーヒー

グランシャリオ企画のお知らせ

佐藤シェフによる料理の説明付

「春のディナー賞味会 ～旬の食材のコラボレーション～」
のご予約を好評受付中です！

期 間 . . . 4月27日(金)

時 間 . . . 18:30開演

金 額 . . . お一人様 **4,500円** (税・サ込)



スタッフからのひとこと！

グランシャリオの佐藤シェフが素材の持ち味を最大限に引き出した色鮮やかな春のコース料理を仕上げました。

料理の美味しさ、素材の産地やコンセプトなどを説明しながら、一品ずつ丁寧に提供していくアットホームな賞味会です。この機会に是非ご参加下さい。

※当店のお米は、国産米を使用しております。

※飲物だけのご利用は、お断りする場合がありますので、予めご了承ください。

Drink Menu

珈琲 (HOT・ICE)	¥ 350
紅茶 (HOT・ICE)	¥ 350
烏龍茶 (HOT・ICE)	¥ 350
コーラ	¥ 350
ジンジャーエール	¥ 350
ミルク (HOT・ICE)	¥ 370
カフェ・オーレ (HOT・ICE)	¥ 420
オレンジジュース	¥ 420
生ビール (アサヒドライ・ピルスナー)	¥ 450
瓶ビール (アサヒドライ・中瓶)	¥ 640
ノンアルコールビール (キリン・零ICHI)	¥ 400
ソル・イ・マール (グラスワイン・赤or白)	¥ 500

※飲物だけのご利用は、お断りする場合がありますので予めご了承ください。