

Menu de déjeuner

2025.4.21~2025.4.30

◎週替わりランチ

¥ 1,200 税込

(美食感サラダバー・スープ・パンまたはライス付き)

肉料理 ~Viande~

ポーショネして香ばしくグリルした、やわらか三元豚ロースの低温調理。

ほくほくマッシュポテトに根菜ロースト。収穫を迎える甘酸っぱいアプリコットのソース。

魚料理 ~Poisson~

白ワインでふっくら蒸し上げた、サフラン香るホキのペシュール(漁師風)スープ仕立て。

初夏のお野菜に爽やかな香り、バジルoilのアクセント。フレッシュハーブをのせて。



NOW PRINTING



NOW PRINTING

アフタードリンク・・・¥100(税込) 《コーヒー(hot/ice)、紅茶(hot/ice)、オレンジジュース》

◎定番大人気ランチ

(美食感サラダバー・スープ・パンまたはライス付き)

オージービーフ・ フランクステーキ

¥ 1,400 税込

フランク・・・バラ肉の一部でヒレ肉の近くにある希少部位。

風味豊かな赤身肉でキメが細かく引き締まった食感です。(120g)
時季の美味しいお野菜を添えて。

ミックスフライ盛り合わせ

～サクサクフライを
タルタルソースで～

¥ 1,300 税込

- ・串カツフライ
- ・イカフライ
- ・有頭エビフライ
- ・ホタテフライ
- ・白身フライ
- ・野菜一種



アフタードリンク・・・¥100(税込) 《コーヒー(hot/ice)、紅茶(hot/ice)、オレンジジュース》

フレッシュ野菜の美食感サラダバー

- ・すべてのメニューでご利用いただけます。
- ・お替りは自由です。
- 取りすぎ・食べ残しにご注意ください。



＋αのゆっくりとしたお時間に・・・

・日替わりプチデザート ￥300



グラスゼリー
プチケーキ
フルーツ

Drink menu

珈琲 (HOT・ICE)	420円
紅茶 (HOT・ICE)	420円
烏龍茶 (HOT・ICE)	420円
コーラ	420円
ジンジャーエール	420円
ミルク (HOT・ICE)	450円
カフェ・オ・レ (HOT・ICE)	500円
オレンジジュース	500円

瓶ビール (アサヒ)	640円
ノンアルコールビール	440円
グラスワイン (赤・白)	510円

Ladies Lunch

～レディースランチ～

¥1,400

火曜日限定・予約のみのご用意です。

20食限定

旬の食材を使った9種類のお料理と
パンまたはライス・デザート・ドリンクが
セットになったランチです。
女性同伴の男性もご利用いただけます。



1営業日前の16:00までにご予約ください



Degustation

～コース料理～

フルコース ¥4,000～

- ・オードブル
- ・スープ
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・コーヒー

ハーフコース ¥3,000～

- ・オードブル
- ・スープ
- ・シェフおまかせメイン料理
- ・デザート
- ・コーヒー

3営業日前の14:00までにご予約ください

旬の食材を使ったコース料理をご予算に応じて
ご用意いたします。
料理内容・ご予算等詳しくは
お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

表示価格はすべて「税込価格」です。