LUNCH MENU

月曜日～金曜日　11:30 ~ 13:30 (L.O.)

★飴色玉ねぎの赤ワインカレーライス　¥1,200

シャンパンピクルス付　(大盛+100 円)

★本日のスパゲティ　¥1,200

低温調理の野菜、自家製フォカッチャ付　(大盛+100 円)

★鶏ムネ肉とロメインレタスのサラダ　¥1,200

※シーザードレッシング or バルサミコクリーム お選びください

スープ、自家製フォカッチャ付

・コーヒー / 紅茶（HOT）　200 円
・デザート 500 円
・スパークリングワイン 600 円
・グラス白 / 赤　500 円
・サングリア 500 円

※その他ディナータイムで提供しているワインもございます。

LUNCH COURSE

Menu ¥3,300

・前菜の軽い盛合せ

・本日のパスタ

・本日のお肉料理

・デザート/コーヒー

Menu ¥5,500

・前菜の軽い盛合せ

・本日のスープ

・本マグロ中トロ　低温調理

・A5 和牛ロース肉　低温調理

・デザート/コーヒー

季節のコース　¥9.900

春の 3 種盛り合わせ

国産ツブ貝のテリーヌ　乾燥菜花

仏産ホワイトアスパラガス　種鶏のダブルコンソメスープ

アオリイカの低温調理　バジルソース

七谷鴨モモ肉とモリーユ茸の治部煮

イチゴのデザート

コーヒー

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。
※「季節のコース」はホワイトアスパラの入荷が止まり内容変更となります。(5 月初旬頃)
※ランチタイムのご予約はコース料理のみ承ります。(前日までにご予約ください。)
※ランチタイムは 14 時完全クローズとなります。コースのご予約は 12 時半までにご来店ください。