

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

トラフグの煮凝り キャビア

真サバのヴィネグレット

カブのポターージュ 白身魚を添えて

天然エゾ鹿ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル

和牛テール肉の赤ワイン煮込み

リンゴのケーキ

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3月より内容が変更となります。

※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。