

# LUNCHランチ

2024年9・10月のメニュー

## ●パスタランチ(平日限定) ¥2,090～

<本日のサラダ&スープ>

<今月のパスタ1品>(種類によりプラス料金になります)

- ・魚介のラグーソース  
《ナス、ちんげん菜、ケイパー、玉ねぎ》
- ・美星豚ベーコンのカルボナーラ(+110円)
- ・生ハムとモッツアレラのジェノベーゼソース(+110円)  
《生ハム、モッツアレラ、キノコ、玉ねぎ》
- ・フォアグラのクリームソースパスタ(+1,100円)

<デザート>(プラス料金で付けられます)

(1種)+¥385で さつまいもとクリームチーズのテリーヌ  
(2種)+¥660で さつまいもとクリームチーズのテリーヌ & バニラアイス

<コーヒー or 紅茶>

## ●ランチAコース(ハーフコース メイン1品) ¥3,080～

<今月のオードブル>

<本日のスープ>

<パン or ライス>

<今月のメイン料理一品>(種類によりプラス料金になります)

- ・《魚》サーモンのムニエル アシェトクリームソース
- ・《肉》鶏もも肉のロースト ハニーマスタードソース

【※上記、魚料理 & 肉料理の両方で¥4,070】

- ・鹿肉のロティ 紅芯大根とミックスベリー2種のソース(+1,100円)
- ・本日のおすすめ牛肉料理(+1,100円)
- ・牛フィレ肉のロティ 赤ワインソース(+1,980円)

<デザート1種>

- ・さつまいもとクリームチーズのテリーヌ  
(※+330円でバニラアイス追加)

<コーヒー or 紅茶>

●ランチBコース (フルコース メイン魚+肉) ¥5,500

<本日の一口アミューズ>

<今月のオードブル>

<本日のスープ>

<パン or ライス>

<魚料理>

- ・サーモンのムニエル アチェトクリームソース

<お口直しのシャーベット>

<肉料理>

- ・本日のおすすめ牛肉料理

<デザート2種>

- ・さつまいもとクリームチーズのテリーヌ仕立て & バニラアイス

<コーヒー or 紅茶>

●ランチCコース (フルコース メイン魚+肉) ¥8,250

<本日の一口アミューズ>

<特製シェフの一皿>

<本日のスープ>

<パン or ライス>

<魚料理>

- ・本日の魚料理と天使のエビのポワレ

<お口直しのシャーベット>

<肉料理>

- ・岡山県産清麻呂牛フィレ肉のロティ

<デザート2種>

- ・さつまいもとクリームチーズのテリーヌ仕立て & バニラアイス

<コーヒー or 紅茶>