

LUNCHランチ

2024年11・12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)

- ・和風パスタ
《アサリ、九条ねぎ、レンコン、玉ねぎ》
- ・国産牛のボロネーゼ(+110円)
《カブ、ナス、オリーブ、玉ねぎ》
- ・クリームパスタ(+220円)
《サーモン、小柱、ほうれん草、きのこ》
- ・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 ダークチェリーのチョコレートムース

(2種)+¥660で ダークチェリーのチョコレートムース & アールグレイとレモンのジュレ

<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 全6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》サワラのポワレとキノコのエスカルゴバター焼き 白ワインソース
 - ・《肉》岡山県産ピーチポークのグリエ セミドライいちじくの赤ワイン煮込み添え
- 【※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>

- ・ダークチェリーのチョコレートムース
- (※+330円でアールグレイとレモンのジュレ追加)

<コーヒー or 紅茶>

●ランチBコース (フルコース メイン魚+肉 全9品) ¥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>

- ・サワラのポワレとキノコのエスカルゴバター焼き 白ワインソース

<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>

- ・ダークチェリーのチョコレートムース & アールグレイとレモンのジュレ

<コーヒー or 紅茶>

●ランチCコース (フルコース メイン魚+肉 全9品) ¥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>

- ・ダークチェリーのチョコレートムース & アールグレイとレモンのジュレ

<コーヒー or 紅茶>