

LUNCHランチ

2026年 3・4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)

- ・ トマトソースパスタ
《たけのこ、キャベツ、ベーコン》
- ・ クリームパスタ (+110円)
《牡蠣、菜の花、マッシュルーム、しめじ、舞茸》
- ・ オイルパスタ (+220円)
《芽キャベツ、ホタルイカ、カラスミ、新玉ねぎ》
- ・ フォアグラのクリームパスタ (+1,100円)

<デザート> (プラス料金で付けられます)

- (1種) +¥385で 桜のモンブラン
- (2種) +¥660で 桜のモンブラン& 苺のタルト

<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》桜鯛のポワレ ブーシェ仕立て 菜の花のエキューム添え
 - ・ 《肉》国産牛肉のシューファルシ トマトソース
- 【※上記、魚料理 & 肉料理の両方で¥4,070】
- ・ 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>

- ・ 桜のモンブラン
- (※+330円で苺のタルト追加)

<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>

- ・桜鯛のポワレ ブーシェ仕立て 菜の花のエキューム添え

<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>

- ・桜のモンブラン & 苺のタルト

<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>

- ・桜のモンブラン & 苺のタルト

<コーヒー or 紅茶>