



Lunch Menu

for weekend

—ランチコース—

LUNCH COURSE

< 11:30 ~ 15:00 Last Order 13:30 >

¥5,500

アミューズ Amuse

前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスと生ハム 空豆のソース
White Asparagus and Prosciutto with Broad Bean Sauces

本日のスープ Today's Soup

新玉ねぎのクリームスープ
Cream of New-Harvest Onion Soup

魚料理 Fish

サワラのヴァプール ヴァンプランソース 桜風味
Steamed Japanese Spanish Mackerel
with Cherry Blossom Flavored White Wine Sauce

肉料理 Meat

フリカッセ・ド・プーレ 春野菜を添えて
Chicken Fricassée, served with Spring Vegetables

デザート Dessert

空豆のクレームブリュレと桜のアイスクリーム
Broad Bean Crème Brûlée, served with Cherry Blossom Ice Cream

プティフール Petit Four

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

コースのラストオーダーは 13:30 とさせていただきます。

Last Order for the course menu is 13:30.

ーランチセットー

TODAY'S LUNCH

< 11:30 ~ 15:00 Last Order 14:00 >

～buffetコーナーにて～

厳選された旬野菜を楽しめるサラダバー／スープ／コーヒー・紅茶
Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

メインディッシュ Main Dishes

下記よりお一つお選び下さい。

Please choose one from the following.

ステーキ Steak ¥5,000

ブイヤベース Bouillabaisse ¥4,000

魚料理 Fish ¥3,500

肉料理 Meat ¥3,500

パスタ Pasta ¥3,500

リゾット Risotto ¥3,500

※パスタ及びリゾットの大き盛りはプラス ¥300 頂戴いたします。

Pasta and Risotto can increase the portion
with the extra charge ¥300.

デザート Dessert

本日のデザート
Today's Dessert

ーシェフランチセットー

CHEF'S LUNCH SET

< 11:30 ~ 15:00 Last Order 14:00 >

¥3,900

～buffetコーナーにて～

厳選された旬野菜を楽しめるサラダバー／スープ／コーヒー・紅茶
Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

ハーフパスタ Half Pasta

小柱とベーコン 春豆のラグースパゲッティ
Ragu Pasta with Baby Scallops, Bacon, and Spring Beans
(Broad Beans and Green Peas)

メインディッシュ Main Dishes

下記よりお一つお選び下さい。

Please choose one from the following.

メバルのポワレ 春野菜のスープ仕立て
Rockfish Poêlé in Spring Vegetable Soup

千葉県産 緑茶豚のグリル レモンを添えて
Grilled "Ryokucha Pork" from Chiba Served with Lemon

デザート Dessert

本日のデザート
Today's Dessert