

LUNCH MENU

6月 June

ランチセット Lunch Set

平日 2,600円 休日 3,600円

■サラダビュッフェ

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〜お選びください〜

PLEASE CHOOSE ONE FROM THE FOLLOWING

肉料理

森林どりのロティ ザジキソース

魚料理

サーモンのプランチャ焼き サワークリームとアメリカヌソース

スパゲッティ

スズキとジェノベーゼのパスタ 豆乳とカマンベールのソース

リゾット

東京のブランド豚“TOKYO X” トマトとアプリコットのリゾット

ステーキ (平日+¥2,400, 休日+2,200円)

ブイヤベース (平日+¥900, 休日+600円)

■デザート

DESSERT

平日 500円〜 追加料金にて承ります

休日 ランチセット料金にデザートを含んでいます

シェフランチセット

平日 3,200円 休日 4,100円

■サラダビュッフェ

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

スズキとジェノベーゼのパスタ 豆乳とカマンベールのソース

■メインディッシュをお選びください

PLEASE CHOOSE ONE FROM THE FOLLOWING

肉料理

森林どりのロティ ザジキソース

魚料理

サーモンのプランチャ焼き サワークリームとアメリカヌソース

■デザート

DESSERT

平日 500円〜 追加料金にて承ります

休日 ランチセット料金にデザートを含んでいます

ランチコース Lunch Course

平日 4,800円 休日 5,800円

■前菜

APPETIZER

穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に

■スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

■魚料理

FISH

スズキのグリル 味噌香るトマトオリーブソース

■肉料理

MEAT

緑茶豚のスカロッピーネ ハーブレモンソース

■デザート

DESSERT

マンゴーとヨーグルトのムース

※休日のコースは1品多くご提供します (アミューズ)

シェフランチコース Chef's Lunch Course

7,500円 ※予約制 前日正午

■アミューズ

AMUSE

■前菜

APPETIZER

季節の前菜 9種盛り合わせ

■スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

■魚料理

FISH

スズキのグリル 味噌香るトマトオリーブソース

■肉料理

MEAT

東京和牛もものグリエ 赤ワインソース

■デザート

DESSERT

アプリコットタルト チェリーシャーベット

季節のデザートランチセット

終日 4,500円 ※予約制 3日前

■ランチセット×パフェ

LUNCH SET × PARFAIT

メインディッシュを選べるランチセット
と季節のパフェを楽しめるセットです

さくらんぼのパフェ

さくらんぼゼリー チェリーケーキ 薔薇パウンドケーキ
オレンジとレモンのソース 白ワイン・薔薇ゼリー 薔薇クリーム

