

# 11月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

## ランチセット Lunch Set 2品

---

● プuffコーナーより ~サラダ スープ/コーヒー・紅茶~

● 選べるメインディッシュ

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	森林どりもも肉のグリル レモン風味生パスタ添え	¥2,600
魚料理	アンコウのフリット パプリカのソース	¥2,600
スパゲッティ	TOKYO X のサルシッチャと東京野菜を使ったトマトソーススパゲッティ	¥2,600
プレミアムリゾット	小ヤリイカとほうれん草 カブのリゾット ゆずの香り	¥2,600
ブイヤベース		¥3,500
ステーキ		¥4,800

● 本日のデザート ¥500~ ※追加料金にて承ります

## シェフランチセット Chef's Lunch Set 3品 ¥3,200

---

● プuffコーナーより ~サラダ スープ/コーヒー・紅茶~

● ハーフパスタ + 選べるメインディッシュ

ハーフパスタ TOKYO X のサルシッチャと東京野菜を使ったトマトソーススパゲッティ

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	森林どりもも肉のグリル レモン風味生パスタ添え
魚料理	アンコウのフリット パプリカのソース

● 本日のデザート ¥500~ ※追加料金にて承ります

## ランチコース Lunch Course 5品 ¥4,800

---

前菜 ズワイガニとカリフラワーのムース リンゴのアンサンブル

スープ 南瓜のクリームスープ

魚料理 アンコウのプランチャ焼 ごぼうのムース

肉料理 豚フィレ肉のロースト 香草パン粉焼き

デザート タルトタタンとバニラアイスクリーム

食後のお飲み物 コーヒーまたは紅茶

## 季節のデザートランチセット “マロン” Lunch Set 3品 ¥4,500

---

〈事前予約制〉 3日前までにお申し込みください

- プuffコーナ-より ~サラダ スープ/コーヒ-・紅茶~
- 選べるメインディッシュ

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

- |           |                                      |
|-----------|--------------------------------------|
| 肉料理       | 森林どりもも肉のグリル レモン風味生パスタ添え              |
| 魚料理       | アンコウのフリット パプリカのソース                   |
| スパゲッティ    | TOKYO X のサルシッチャと東京野菜を使ったトマトソーススパゲッティ |
| プレミアムリゾット | 小ヤリイカとほうれん草 カブのリゾット ゆずの香り            |

- パティシエ特製“マロンのデザート”

マロンとチョコレートのパフェ ~マロンクリーム・栗渋皮煮・チョコレートアイス・マスカルポーネムース~



## シェフランチコース Chef's Lunch Course 7品 ¥7,500

---

〈事前予約制〉 前日正午までにお申し込みください

アミューズ

シェフのおまかせ前菜 9種盛り

スープ オマール海老のビスク

魚料理 アンコウのブランチャ焼 ごぼうのムース

肉料理 竹内牧場 東京和牛のグリエ

デザート 濃厚ショコラのクレームブリュレ

ブティワール

食後のお飲み物 コーヒ-または紅茶

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

# 12月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

～大晦日、お正月は特別営業期間とさせていただきます。～

## ランチセット Lunch Set 2品

●buffetコーナーより ～サラダ スープ/コーヒー・紅茶～

●選べるメインディッシュ

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	牛すね肉のデミトマト煮込み ターメリックライス添え	¥2,600
魚料理	アイナメのプランチャ焼き 蕪のソース エスプレットの香り	¥2,600
スパゲッティ	鮭のラグーソース スパゲッティ	¥2,600
プレミアムリゾット	鶏モモ肉とモツツアレラのトマトソース	¥2,600
ブイヤベース		¥3,500
ステーキ		¥5,000

●本日のデザート ¥500～ ※追加料金にて承ります

## シェフランチセット Chef's Lunch Set 3品 ¥3,200

●buffetコーナーより ～サラダ スープ/コーヒー・紅茶～

●ハーフパスタ + 選べるメインディッシュ

ハーフパスタ 鮭のラグーソース スパゲッティ

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	牛すね肉のデミトマト煮込み ターメリックライス添え
魚料理	アイナメのプランチャ焼き 蕪のソース エスプレットの香り

●本日のデザート ¥500～ ※追加料金にて承ります

## クリスマスランチコース Christmas Lunch Course 6品 ¥7,000

※12月15日～12月25日の期間限定

アミューズ	カリフラワーのクレーム 雲丹とキャビア添え
前菜	海の幸とそら豆のムース ～ペイサーージュ～
スープ	セロリラブのクリームスープ トリュフ風味
肉料理	竹内牧場 東京和牛もも肉のグリエ
デザート	クレーム ダンジュ ノエル
ブティファール	コーヒー又は紅茶



※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

## ランチコース Lunch Course 5品 ¥4,800

---

※12月15日～12月25日の期間はお提供を停止させていただきます。

前菜	ズワイガニとカリフラワーのムース リンゴのアンサンブル
スープ	南瓜のクリームスープ
魚料理	アンコウのプランチャ焼 ごぼうのムース
肉料理	豚フィレ肉のロースト 香草パン粉焼き
デザート	タルトタタンとバニラアイスクリーム
食後のお飲み物	コーヒーまたは紅茶

## シェフランチコース Chef's Lunch Course 7品 ¥7,500

---

〈事前予約制〉 前日正午までにお申し込みください

※12月15日～12月25日の期間はお提供を停止させていただきます。

アミューズ	
シェフのおまかせ前菜	9種盛り
スープ	オマール海老のビスク
魚料理	アンコウのプランチャ焼 ごぼうのムース
肉料理	竹内牧場 東京和牛もも肉のグリエ
デザート	濃厚ショコラのクレームブリュレ
プティフール	
食後のお飲み物	コーヒーまたは紅茶

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。