

# 6月 LUNCH Weekend

## ランチメニュー 週末

### ランチセット Lunch Set 3品

---

● プッフェコーナーより ～サラダ スープ/コーヒー・紅茶～

● 選べるメインディッシュ + 本日のデザート

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	山形豚のグリル フォンドヴォーとパイナップルのソース	¥ 3,500
魚料理	太刀魚のプランチャー焼 オリーブとトマトのソース	¥ 3,500
スパゲッティ	牛すじのボロネーゼ スパゲッティ	¥ 3,500
プレミアムリゾット	小ヤリイカとビーツのオイルソース	¥ 3,500
ブイヤベース		¥ 4,000
ステーキ		¥ 5,000

● 本日のデザート

### シェフランチセット Chef's Lunch Set 4品 ¥3,900

---

● プッフェコーナーより ～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 + 本日のデザート

ハーフパスタ 牛すじのボロネーゼ スパゲッティ

メインディッシュ ※以下よりお好みのメインディッシュを1品お選びください。

肉料理	山形豚のグリル フォンドヴォーとパイナップルのソース
魚料理	太刀魚のプランチャー焼 オリーブとトマトのソース

● 本日のデザート

### ランチコース Lunch Course 6品 ¥5,500

---

<u>アミューズ</u>	本日のスモーク料理
<u>前菜</u>	初鰹のグリル ラビゴットソース
<u>スープ</u>	グリーンピースのクリームスープ
<u>魚料理</u>	的鯛のプランチャー焼き ピペラードソース
<u>肉料理</u>	和牛すね肉のトマト煮込み
<u>デザート</u>	マンゴープリン フランボワーズソース
<u>食後の飲み物</u>	コーヒーまたは紅茶

### シェフランチコース Chef's Lunch Course 7品 ¥7,000

---

〈事前予約制〉3日前までにお申し込みください

<u>アミューズ</u>
<u>シェフのおまかせ前菜 9種盛り</u>
<u>スープ</u>

魚料理

肉料理

デザート

プティフル

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。

## 7月 LUNCH Weekend

ランチメニュー 週末

### ランチセット Lunch Set 3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 + 本日のデザート

メインディッシュ ※以下より1品お選びください。

肉料理	仔羊もも肉の低温調理 モッツアレラチーズソース	¥3,500
魚料理	目鯛のプランチャー焼 湘南ゴールドピュレソース	¥3,500
スパゲッティ	小海老と枝豆のバジルソース スパゲッティ	¥3,500
プレミアムリゾット	グリルチキンと夏野菜のリゾット	¥3,500
ブイヤベース		¥4,000
ステーキ		¥5,000

●本日のデザート

### シェフランチセット Chef's Lunch Set 4品 ¥3,900

---

●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 + 本日のデザート

ハーフパスタ 小海老と枝豆のバジルソース スパゲッティ

メインディッシュ ※以下よりお好みのメインディッシュを1品お選びください。

肉料理	仔羊もも肉の低温調理 モッツアレラチーズソース
魚料理	目鯛のプランチャー焼 湘南ゴールドピュレソース

●本日のデザート

### ランチコース Lunch Course 6品 ¥5,500

---

<u>アミューズ</u>	本日のスモーク料理
<u>前菜</u>	とうもろこしのムース グリル野菜のマリネ
<u>スープ</u>	桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～
<u>魚料理</u>	スズキのプランチャー焼 バリゲール風
<u>肉料理</u>	いわいどりもも肉のロースト 東京産の野菜と共に

デザート 桃のコンポート ピスタチオのアイスクリーム

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 “桃” Lunch Set 3品 ￥4,200

---

〈事前予約制〉 3日前までにお申し込みください

- プッフェコーナーより ～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 仔羊もも肉の低温調理 モッツアレラチーズソース  
魚料理 目鯛のプランチャー焼 湘南ゴールドピュレソース  
スパゲッティ 小海老と枝豆のバジルソース スパゲッティ  
プレミアムリゾット グリルチキンと夏野菜のリゾット

- パティシエ特製“桃のデザート”

桃のパフェ ～桃のコンポート 桃ソルベ フロマーージュブランムース～

---

## 季節のフルーツ満喫ランチセット“桃” Lunch Set 3品 ￥4,200

---

〈事前予約制〉 3日前までにお申し込みください

- プッフェコーナーより ～サラダ スープ/コーヒー・紅茶～
- 冷製パスタ  
桃の冷製カッペリーニ
- パティシエ特製 “桃のデザート”

桃のコンポート ピスタチオのアイスクリーム

---

## シェフランチコース Chef's Lunch Course 7品 ￥7,000

---

〈事前予約制〉 3日前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

魚料理

肉料理

デザート

ブティファール

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。