

6月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

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	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	¥2,500
魚料理	太刀魚のブランチャール焼 オリーブとトマトのソース	¥2,500
スパゲッティ	牛すじのボロネーゼ スパゲッティ	¥2,500
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	¥2,500
ブイヤベース		¥3,300
ステーキ		¥4,300

●本日のデザート ¥400～ ※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 ¥3,000

●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 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	太刀魚のブランチャール焼 オリーブとトマトのソース

●本日のデザート ¥400～ ※追加料金にて承ります

ランチコース Lunch Course 5品 ¥4,500

前菜	初鰹のグリル ラビゴットソース
スープ	グリーンピースのクリームスープ
魚料理	的鯛のブランチャール焼き ピペラードソース
肉料理	和牛すね肉のトマト煮込み
デザート	マンゴープリン フランボワーズソース
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 ¥7,000

〈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

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 Weekday

ランチメニュー 平日

ランチセット Lunch Set 2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

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 モツアレラチーズソース	¥2,500
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	¥2,500
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	¥2,500
プレミアムリゾット	グリルチキンと夏野菜のリゾット	¥2,500
ブイヤベース		¥3,300
ステーキ		¥4,300

● 本日のデザート ¥400～ ※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 ¥3,000

● 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

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 ¥400～ ※追加料金にて承ります

ランチコース Lunch Course 5品 ¥4,500

<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 バリガール風
<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uffエコーナーより ～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 湘南ゴールドピューレソース

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uffエコーナーより ～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

ブティフォル

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。