

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200 円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

-EXTRA MENU-

プラス¥1,200 ... 《ダブル W》 牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ



写真はイメージです。



セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
冷製コーンポタージュ

セレクト

魚：スズキのムニエル 白ワインソース  
肉：国産鶏もも肉の香草パン粉焼き ソースニソワーズ  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
ヴィシソワーズ

セレクト

魚：サーモンのポワレ 焦がしバターソース  
肉：トマト煮込みハンバーグ クスクス添え  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
冷製かぼちゃのポタージュ

セレクト

魚：白身魚の白ワイン蒸し アメリケヌソース  
肉：豚肩ロース肉ローストマスタードソース  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
冷製カブのポタージュ

セレクト

魚：真鯛のグリル 和風ソース  
肉：牛バラ肉の赤ワイン煮込み  
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定 25食 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
+ 週替わりのスープ

国産牛もも肉のロースト  
～シャリアピンソース～

～9月4日まで

写真はイメージです。

お席でゆったり軽めのコース

彩りランチコース ¥5,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

今週の魚料理と肉料理 ワンプレート盛り合わせ

本日のデザート盛り合わせ

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。

7/6  
(月)

7/10  
(金)

7/13  
(月)

7/17  
(金)

7/21  
(火)

7/24  
(金)

7/27  
(月)

7/31  
(金)

