

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)  
じゃがいものポタージュ

セレクト

魚：カレイの香草パン粉焼き トマトソース  
肉：豚肩ロース肉のブレゼ 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)  
チキンと野菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：サーモンのグリル 和風ソース  
肉：国産鶏もも肉の赤ワイン煮込み  
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)  
かぼちゃのポタージュ

セレクト

魚：白身魚のフリット スパイス風味のマヨネーズソース  
肉：仔羊もも肉のトマト煮込み 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)  
春キャベツとベーコンのコンソメスープ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し ブールブランソース  
肉：牛肉ハンバーグ きのことソース  
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

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ  
～トリュフ香る赤ワインソース～

～5月1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。

4/6 (月)  
4/10 (金)  
4/13 (月)  
4/17 (金)  
4/20 (月)  
4/24 (金)  
4/27 (月)  
5/1 (金)

