

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。



6/1 (月)

6/5 (金)

6/8 (月)

6/12 (金)

6/15 (月)

6/19 (金)

6/22 (月)

6/26 (金)

6/29 (月)

7/3 (金)

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
オニオンスープ

魚：真鯛のポワレ タブナードソース

肉：豚肩ロース肉の香草パン粉焼き ガルビユール添え

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ジャガイモのポターージュ

魚：自身魚のフリット 香草マヨネーズ

肉：牛肉ハンバーグ 照り焼きソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ソーセージとポテトのコンソメスープ

魚：サーモンのクリーム煮 キノコソース

肉：国産鶏もも肉のグリル シャルキュティエールソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
かぼちゃのポターージュ

魚：自身魚のピカタ スパイス風味のトマトソース

肉：豚肩ロース肉のフリカッセ クリームソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セレクト

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

魚：真鯛の白ワイン蒸し トマトソース

肉：仔羊もも肉のロースト 赤ワインソース

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

合鴨ムネ肉のグリル
季節野菜のロースト

～レフォールソース～

～7月3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

コーヒーマたは紅茶

写真はイメージです。

