

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。



3/2 (月)

3/6 (金)

3/9 (月)

3/13 (金)

3/16 (月)

3/19 (木)

3/24 (月)

3/27 (金)

3/30 (月)

4/3 (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：カレイのクリーム煮 トマトソース スパイス風味
肉：牛肉ハンバーグ デミグラスソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
カリフラワーのポタージュ
魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース
肉：豚肩ロース肉のロースト レフォールソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

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：真鯛のポワレ 白ワインソース
肉：国産鶏もも肉のフリカッセ きのことソース
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
コーンポタージュ
魚：白身魚の白ワイン蒸し アメリケヌソース
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 HALF & HALF

セレクト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ミネストローネ
魚：白身魚のピカタ バジルソース
肉：牛バラ肉のトマト煮込み クスクス添え
HF：肉料理と魚料理の HALF & HALF

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。

