

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。



10/5
(月)



10/19
(金)

10/13
(火)



10/16
(金)

10/19
(月)



10/23
(金)

10/26
(月)



10/30
(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)
ソーセージとポテトのブイヨンスープ

魚：白身魚のフリット スパイスマヨネーズ

肉：国産鶏もも肉のグリル バジルソース

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)
カリフラワーのポタージュ

魚：サーモンの香草パン粉焼 ソースプロヴァンサル

肉：豚肩ロース肉のフリカッセ きのことソース

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)
ベーコンと白いんげん豆のスープ

魚：真鯛のムニエル 青のりソース

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)
かぼちゃのポタージュ

魚：カレイのクリーム煮 アメリケヌソース

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

白金豚肩ロース肉のグリル
～リンゴと生姜ソース～

～10月30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。

