

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。



5/7 (木)



5/8 (金)

5/11 (月)



5/15 (金)

5/18 (月)



5/22 (金)

5/25 (月)



5/29 (金)

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)  
カブのポタージュ

セレクト

魚：スズキのポワレ 白ワインソース  
肉：豚肩ロース肉のロースト 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

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
カブのポタージュ

セレクト

魚：スズキのポワレ 白ワインソース  
肉：豚肩ロース肉のロースト 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

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
ミネストローネ

セレクト

魚：白身魚のクリーム煮 トマトソース  
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

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)  
ゴボウのポタージュ

セレクト

魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース  
肉：牛バラ肉の赤ワイン煮込み クスクス添え  
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 または 紅茶

写真はイメージです。

