

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



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)
オニオンスープ

セレクト

魚：白身魚のフリット 和風ソース

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)
カリフラワーポタージュ

セレクト

魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース

肉：牛肉ハンバーグ フロマージュソース

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)
ソーセージとキャベツのコンソメスープ

セレクト

魚：真鯛のポワレ 白ワインソース

肉：豚肩ロース肉のロースト 生姜ソース

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)
じゃがいものポタージュ

セレクト

魚：白身魚のピカタ トマトソース

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

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

国産牛ホホ肉の 赤ワイン煮込み

～2月27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。

1/5
(月)

↳

1/9
(金)

1/13
(火)

↳

1/16
(金)

1/19
(月)

↳

1/23
(金)

1/26
(月)

↳

1/30
(金)

