

LUNCH

Aコース (全5品)

2,000

前 菜

スープ

本日のお魚料理
店内黒板をご覧ください

天然酵母パン

食後のカフェ

Bコース (全5品)

3,000

前 菜

スープ

メイン

1品お選びください

オマール海老のシェリーロースト

蒸し野菜のナージュ

or

A5 黒毛和牛

ブルゴーニュ風 赤ワイン煮

天然酵母パン

食後のカフェ

- パン お好きなだけ +400
テーブル皆様でのオーダーをお願い致します。
- デザート
ご希望の方は店内黒板をご覧ください

店内メニューは全て税込みとなります。

LUNCH

Cコース (全8品)
4,500

乾杯酒

前菜

スープ

本日のお魚料理
店内黒板をご覧ください

お肉料理
MAIN LIST よりお選びください

デザート
店内黒板よりお選びください

天然酵母パン

食後のカフェ

MAIN LIST

お魚料理

.....
Today's fish special

本日のお魚料理
(店内黒板をご覧ください)

Roasted robster with steamed veges

オマール海老のシェリーロースト 蒸し野菜のナーージュ
(+1,200)

お肉料理

.....
Braised wagyu beef with red wine

A5 黒毛和牛ブルゴーニュ風 赤ワイン煮

Grilled tasmanian lamb with cocktail souce

タスマニア仔羊のロティ ビオワインのソース

Poiret canal with blackcurant souce

フランス産鴨のポワレ

Grilled beef steak(Mable8-10)

A5 黒毛和牛ステーキ 特製ジュのソース
(+1,200)

店内メニューは全て税込みとなります。