

LUNCH MENU

月曜日～金曜日 11:30～13:30 (L.O.)

★飴色玉ねぎの赤ワインカレーライス ￥1,200
シャンパンピクルス付 (大盛+100円)

★本日のスパゲティ ￥1,200
低温調理の野菜、自家製フォカッチャ付 (大盛+100円)

★鶏ムネ肉とロメインレタスのサラダ ￥1,200
※シーザードレッシング or バルサミコクリーム お選びください
スープ、自家製フォカッチャ付

- ・コーヒー / 紅茶 (HOT / ICE) 200円
- ・デザート 500円
- ・グラスワイン 500円～

LUNCH COURSE

Menu ¥3,300

- ・前菜の軽い盛合せ
- ・本日のパスタ
- ・本日のメインディッシュ
- ・デザート/コーヒー

Menu ¥5,500

- ・前菜の軽い盛合せ
- ・本日のスープ
- ・本マグロ中トロ 低温調理
- ・A5 和牛ロース肉 低温調理
- ・デザート/コーヒー

季節のコース ¥9,900

天使の海老と胡瓜の砵巻き

水ナスとシーフードのサラダ

殻付きホタテの低温調理 トマトのジュレ

トランペット茸とジロール茸のフラン

米澤豚バラ肉の低温調理

レモンのデザート

コーヒー

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

※ランチタイムのご予約はコース料理のみ承ります。(前日までにご予約ください。)

※ランチタイムは14時完全クローズとなります。コースのご予約は12時半までにご来店ください。