

LUNCH MENU

11:30 ~ 15:00

キッシュプレートランチ

QUICHE PLATE LUNCH

お好みのキッシュ + スープ・サラダ + セットドリンク

■ Champignon fromage / シャンピニオンフロマージュ ¥1,550 (¥1,705)

千葉県旭市より届いた有機マッシュルームとチーズを贅沢に使用した香り高いキッシュ

■ カレー風味のポロ葱とベーコンのキッシュ ¥1,550 (¥1,705)

北海道三野農園より届いたポロ葱とベーコンを丁寧に炒めカレースライスで味付けしたほのかに甘くスパイシーなキッシュ

パスタランチ

PASTA LUNCH

お好みのパスタ + 本日の小さな前菜 + セットドリンク

■ 日替わりパスタ ¥1,680 (¥1,848)

その日に仕入れた新鮮でおいしい食材を使用したパスタです。

■ 牛肉ラグーのタリアテッレ ¥1,680 (¥1,848)

じっくりと時間をかけて煮込んだ特製牛肉のミートソース。濃厚なソースとの相性が抜群の生タリアテッレでお召し上がり下さい。

ビストロランチ

BISTRO LUNCH

お好みのメイン料理 + 本日の小さな前菜 + 本日のスープ + パン + セットドリンク

■ 本日のお肉料理 ¥3,200 (¥3,520)

ビストロ定番のお肉料理をご提供します。

■ 本日のお魚料理 ¥3,200 (¥3,520)

市場で仕入れた新鮮なお魚をその日の調理方法でご提供します。

Lunch Menu Options ランチメニューのオプション

・ 焼き立てパン2種 + ¥200 (¥220)

・ 本日のスープ + ¥450 (¥495)

・ 本日のスープ + サラダ + ¥650 (¥715)

・ 本日のデザート + ¥400 (¥440)

DESSERT MENU

11:30 ~ 18:30

■ バスクチーズケーキ 蜂蜜 カマルグの塩 ¥750 (¥825)

■ パンプディング ローストナッツ キャラメルソース バニラアイス ¥750 (¥825)

■ イチゴのタルトとマスカルポーネチーズのクレーム ¥850 (¥935)

■ 焼き立てショソソ・オ・ポムとバニラアイス ¥800 (¥880)

■ マルキーズショコラと宇治抹茶のアングレーズソース ¥850 (¥935)

■ フレッシュチーズのムースとアールグレイ風味のホエーグラニテ ¥800 (¥880)

■ 本日のデザート ¥750 (¥825)

■ DESSERT SET ¥1,300 (¥1,430)

お好みのデザート + セットドリンク

Set Drink Menu セットドリンクメニュー

・ Coffee & Tea < Hot / Ice >

アメリカーノ / カフェラテ / 紅茶

・ Soft Drink

伊良コーラ / レモンスカッシュ / ブラッドオレンジジュース / ウーロン茶

*ランチ&デザートセット共通となります

CHEF'S SPECIAL COURSE

<予約制>シェフのおまかせスペシャルコース ¥5,000 (¥5,500)

アミューズ / 前菜 / スープ / 本日の魚料理 or 肉料理 / パン / デザート / コーヒー or 紅茶

ご予約のお客様限定でシェフのおまかせスペシャルコースをご用意いたしました。

テーブルごとのお会計とさせていただきます。ご協力のほどお願いいたします。 * () は税込価格