

LUNCH MENU

- weekend -

全てのランチにこだわりの野菜サラダ、前菜、スープ、デザートビュッフェがつきます。

All lunch sets include a carefully selected vegetable salad, appetizer, soup, and dessert buffet.

		90分制	無制限
A.	秋刀魚ときのこのラグー 淡路麺業さんの生パスタ Pacific saury and mushroom ragout,fresh pasta from Awaji Noodle Company.	¥3,400	¥3,900
B.	国産鶏もも肉ときのこのフリカッセ Fricassee with domestic chicken thighs and mushrooms	¥3,400	¥3,900
C.	ガーリックシュリンプ アンチョビ風のポテト味 Garlic shrimp with anchovy-flavored potato	¥3,800	¥4,300
D.	カマスのプランチャ ロメスコソース Barracuda plancha with romesco sauce	¥3,900	¥4,400
E.	鮮魚と季節野菜 若芽のナージュ仕立て Fresh fish and seasonal vegetables, served in a nage-style sauce with young shoots	¥4,100	¥4,600
F.	牛ヒレ肉のグリエ Grilled beef tenderloin	¥4,600	¥5,100
未就学 ¥800 小学生 ¥2,000			

DRINK

チェヴィコ ラルス スプマンテブリュット (スパークリング) Cevico Ralus Spumante Brut (Sparkling wine)	¥800
シャンパーニュ Champagne	¥1,500
ビコーズ , アイム ソーヴィニヨン・ブラン フロム ニュージーランド (白) Because, I'm Sauvignon Blanc from New Zealand (Red wine)	¥1,200
ライオンズ・ランド・マジェスティック・レッド / レオパーズ・リープ (赤) Lion's Land Majestic Red / Leopard's Leap (White wine)	¥1,200
ザ・プレミアム・モルツ / 生ビール The Premium Malts / Draft Beer	¥800