

◆ LUNCH COURSE MENU ◆

TOP LUNCH

¥2,600

お好みのメインが選べるスタンダードコース

Salad, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers, Main dish

Salad&Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紫白菜と紅大根 ヘーゼルナッツのディップクリームソース

ホワイトアスパラガスのバジルマヨネーズ

真鯛のマリネ 晩白柚のヴィネグレット

フォアグラとアンボ柿

赤すぐりのクリームチーズ

蝦夷あわびとマッシュルームのマリネ

カップ仕立てのアッシェパルマンティエ

モルタデッラのアーモンド風味フリット

Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい

Fish【魚料理】 鱈のムニエルと白子のフラン キャベツのブレゼと焦がしバターのソース

or

Meat【肉料理】 阿波尾鶏の赤ワイン煮込み バターライス添えて

or

ブラックアンガス牛サーロインステーキ 150g (+1,000)

Plus 1,000 yen change your meat menu to [Black Angus beef steak]



MAIN DISH LUNCH SET

¥2,000

お気軽にご利用いただけるメインが選べるランチセット

Salad, Bread, Main dish

(当日来店のみ)

Salad&Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい

Fish【魚料理】 鱈のムニエルと白子のフラン キャベツのブレゼと焦がしバターのソース

or

Meat【肉料理】 阿波尾鶏の赤ワイン煮込み バターライス添えて

or

ブラックアンガス牛サーロインステーキ 150g (+1,000)

Plus 1,000 yen change your meat menu to [Black Angus beef steak]

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】 + ¥500

モンブランのパフェ仕立て コーヒー or 紅茶

▶ 2,000円・2,600円コースは別途+500円でデザート&カフェをお選びいただけます

TREE LUNCH

¥3,800

ダブルメインの記念日おすすめコース

Salad, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers,

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

Salad&Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紫白菜と紅大根 ヘーゼルナッツのディップクリームソース

ホワイトアスパラガスのバジルマヨネーズ

真鯛のマリネ 晩白柚のヴィネグレット

フォアグラとアンボ柿

赤すぐりのクリームチーズ

蝦夷あわびとマッシュルームのマリネ

カップ仕立てのアッシェパルマンティエ

モルタデッラのアーモンド風味フリット

Fish【魚料理】

鱈のムニエルと白子のフラン

キャベツのブレゼと焦がしバターのソース

Meat【肉料理】

阿波尾鶏の赤ワイン煮込み バターライス添えて

or

ブラックアンガス牛サーロインステーキ 150g (+1,000)

Plus 1,000 yen change your meat menu to [Black Angus beef steak]

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

デザートプレートにご希望のメッセージを添えてご用意いたします

モンブランのパフェ仕立て コーヒー or 紅茶