



5~6月の肉料理

イベリコ豚肩ロースのグリル2種のワインのソース
完熟パイナップルのピューレ添え

シェフのおすすめランチコース

低温調理でゆっくりと加熱し柔らかく
表面はグリルし香ばしく焼き上げました。
初夏を感じるパイナップルのピューレと
2種のワインのソースでお召し上がりください。

■ 魚もしくは肉料理メインのコース
¥4,000(税込)

■ フルコース【魚&肉料理】
¥5,000(税込)

※ご利用日の2日前までにご予約ください。
※食材の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。
詳しくはスタッフにお尋ねください。
※写真はイメージです

Menu

【オードブル】

空豆とアスパラガスのチーズテリーヌ ブルーチーズソース

【本日のスープ】

【魚料理】

鱸とオゼイユのヴェアプール ヴェルモットソース

【肉料理】

イベリコ豚肩ロースのグリル2種のワインのソース
完熟パイナップルのピューレ添え

※プラス¥3,000で国産牛フィレのグリエに変更できます

【パン】

【本日のデザート】

【コーヒー又は紅茶】