

週末ランチコース

¥ 9,000
(税込・サービス料別)

Glace à l'oignon grillé, jambon cru japonaise
香ばしく焼いた玉葱のアイスと国産生ハム

Velouté glace de pêche, sorbet de pêche
冷製 桃のヴルーテ 桃のソルベ

Séiole rôti à la salamandre sauce beurre noisette aux crevettes
平政サラマンド焼き
海老のブルノワゼットソース季節の野菜添え

ou
または

Escalope de veau croustillante sauce tomate au basilic
仔牛の香ばしいカツレツ バジル風味のトマトソース
※メインディッシュは国産牛フィレ肉に変更できます
(+¥ 3,000税込)

Soupe de raisins frais, sorbet à la rose
フレッシュぶどうのスープ
バラのソルベを浮かせて

Café
コーヒー

ランチフルコース

¥ 12,000
(税込・サービス料別)

Velouté de crabe poilu à la courge Akagawa
毛蟹と赤皮南瓜のヴルーテ

Consommé double en demi tasse
グリル特製ダブルコンソメ

Séiole rôti à la salamandre sauce beurre noisette aux crevettes
平政サラマンド焼き
海老のブルノワゼットソース

Escalope de veau croustillante sauce tomate au basilic
仔牛の香ばしいカツレツ バジル風味のトマトソース
※メインディッシュは国産牛フィレ肉に変更できます
(+¥ 3,000税込)

Soupe de raisins frais, sorbet à la rose
フレッシュぶどうのスープ
バラのソルベを浮かせて

Café
コーヒー

当店では同じ厨房、調理器具にて食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ、カシューナッツ 等)を調理しております。

※消費税は含まれております。別途サービス料10%を頂戴致します。

使用米表示 The Rice Traceability 当店では全て国産米を使用しております。In our restaurant,100% domestically produced rice is used.