



サルビア月替りのランチコース



スペシャルランチ 3月



魚料理:メカジキのグリル



肉料理:国産牛ロースの炙り



昆布の旨味がうつった甘海老と野菜のジュレがマッチした一皿



軽く炙って美味しさを引き出した牛ロースと焼いた葱、ソースが絶妙



脂の乗ったメカジキをグリル。フルートマトと春菊のブルブラン



【オードブル】

甘海老の昆布締めと野菜のジュレ

【スープ】

本日のスープ

【魚料理】

メカジキのグリル 春菊のブルブラン

【肉料理】

国産牛ロースの炙り
トマト風味のマデラソース

【デザート&コーヒー】

季節のデザート

自家製パン

■魚もしくは肉料理メインのコース ¥3,500

■フルコース【魚&肉料理】 ¥4,500

※スープ、デザートの内容が日により変わります。詳しくはスタッフにお尋ねください

※表示価格は全て税込です