



4月のオードブル
蛸烏賊と帆立のマリネ
新牛蒡のムースとチーズのサブレ

シェフのおすすめランチコース

春が旬の蛸烏賊(ホタルイカ)や新牛蒡を使った、
爽やかなオードブルからコースが始まります。
春の食材をふんだんに味わえる
この季節ならではのコースをお楽しみください。

- 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】

蛸烏賊と帆立のマリネ 新牛蒡のムースとチーズのサブレ

【本日のスープ】

【魚料理】

寒鱈のグリル 桜のブルブランソースと菜の花のピュレ

【肉料理】

もち豚フィレ肉のポワレ赤ワインソース
蕨のとうのタプナード

※プラス ¥3,000 で国産牛フィレのグリルに変更できます

【パン】

【本日のデザート】

【コーヒー又は紅茶】