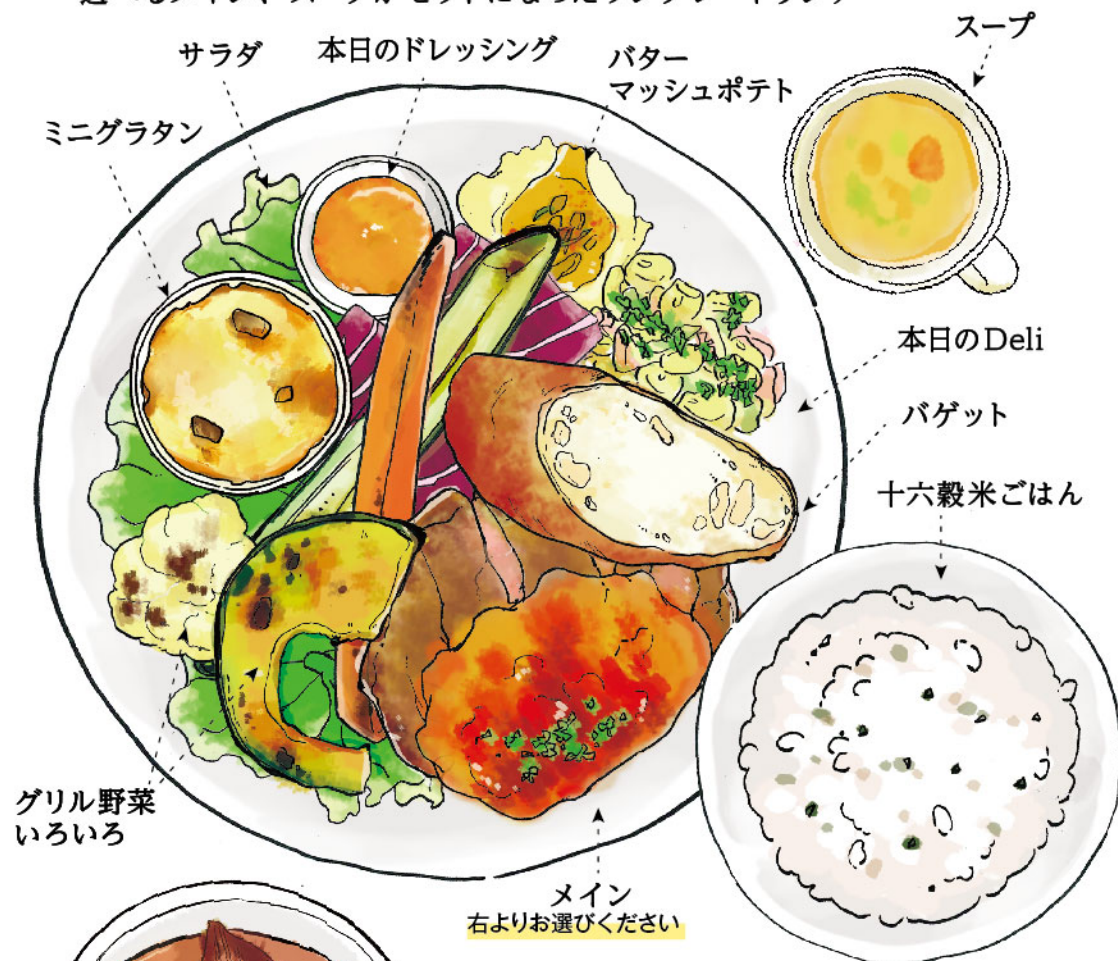


裏面におつまみ
コースメニューがございます。

PLATE LUNCH

LUNCH TIME
11:00~14:30(L.O.14:00)まで

選べるメイン、スープがセットになったワンプレートランチ



+400円 (税込440円) で
ミニビーフストロガノフ
が付けられます。

無料サービス
セルフコーナーにて
珈琲&紅茶を
ご提供しています。

メインをお選びください

MEAT

- 桜島どりのステーキ
オリエンタルレモンソース仕立て **1,100円**
(税込1,210円)
- 三元豚のカツレツ
粗ごしキノコクリームソース **1,200円**
(税込1,320円)
- 三元豚のステーキ
チョップドオレンジとスパイシーピクルス **1,300円**
(税込1,430円)
- 道産牛のハンバーグ
ポルチーニクリーム仕立て **1,600円**
(税込1,760円)
- 道産牛ランプ肉の
シャリアピン風ステーキ **1,900円**
(税込2,090円)

FISH

- カジキマグロのステーキ
トマトとオリーブの南仏風 **1,300円**
(税込1,430円)

SEAFOOD

- ツブ貝と雲丹の
クリームコロッケ **1,300円**
(税込1,430円)

渡辺特製

- ビーフストロガノフ
(サラダ付) **1,000円**
(税込1,100円)

Lunch Course

お一人様 3,000円(税込3,300円)

本日の前菜3種盛り合わせ

サラダ

スープ

バゲット

りんごバターを添えて

メイン

いずれか1品お選びください。

- ・カジキマグロのステーキマトとオリーブの南仏風
- ・三元豚のカツレツをブルーベリーソースで
- ・銀カレイのカリカリ
じゃがいも包み焼き (+200円 税込220円)
- ・道産牛とモッツアレラの
パイ包みハンバーグ
舞茸のディクセルを添えて (+500円 税込550円)
- ・道産牛ランプ肉の
シャリアピン風ステーキ (+700円 税込770円)

本日のデザート

食後のお飲物

コーヒー or 紅茶

Entrée

おつまみ

■ クランベリーとクラッシュナッツの
人参のラペ 700円(税込770円)

■ 道産とうもろこしのフリット 900円(税込990円)

■ 北海タコのカルパッチョ
ハーブのピネガーと共に 1,000円(税込1,100円)

■ フルーツマトの
ペコリーノサラダ 1,000円(税込1,100円)

■ マッシュルームと
クレソンのサラダ 1,000円(税込1,100円)

■ 熟成サーモンのマリネと
八朔のサラダ 1,200円(税込1,320円)

■ 苺と生ハムのカプレーゼ 1,200円(税込1,320円)

■ ホワイトアスパラガスと八朔の
カッテージチーズ和え 1,200円(税込1,320円)

■ ツブ貝と雲丹の
クリームコロッケ 1,300円(税込1,430円)

■ 本日のチーズの盛り合わせ 1,400円(税込1,540円)

Dessert

デザート

■ ほうじ茶香るカタラーナ 600円(税込660円)

■ ダブルフロマージュ
ブリュレ 600円(税込660円)

■ エスプレッソ香る
ガトーショコラ 600円(税込660円)