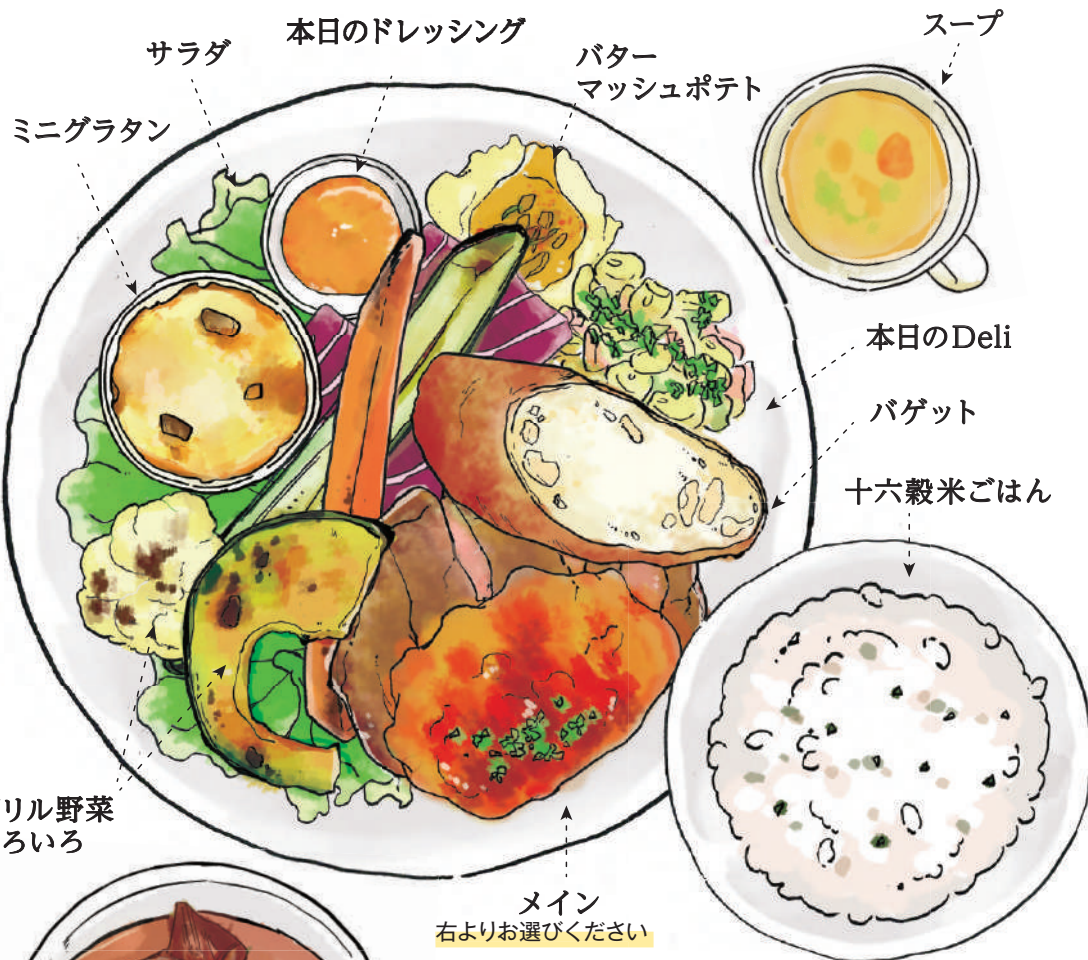


PLATE LUNCH

LUNCH TIME

11:00~14:30(L.O14:00)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
レモンバターソース | 1,200円
(税込1,320円) |
| 三元豚のカツレツ
ポルチーニクリーム仕立て | 1,300円
(税込1,430円) |
| 三元豚のステーキ
蜂蜜レモン風味のマスタード | 1,400円
(税込1,540円) |
| 飛騨牛のハンバーグ
クラシックデミグラスソース | 1,800円
(税込1,980円) |
| 飛騨牛ランプステーキ
アイオリシャロットタルタル仕立て | 2,400円
(税込2,640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) |
|-----------------|----------------------|

FISH

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| カジキマグロのステーキ
トマトとオリーブの南仏風 | 1,400円
(税込1,540円) |
|-----------------------------|----------------------|

裏面におつまみ
コースメニューございます。

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ト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
- ・白身魚のプレゼ
あおさ海苔バターのクルート仕立て +200円
(税込220円)
- ・飛騨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)
- ・飛騨牛ランプ肉のステーキ
アイオリシャロットタルタル仕立て +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)

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

■ マッシュルームと
クレソンのサラダ 1,200円(税込1,320円)

■ ツブ貝と雲丹の
クリームコロケ 1,300円(税込1,430円)

■ 道産とうもろこしのフリット 900円(税込990円)

■ フルーツマトと
ペコリーノチーズのサラダ 1,000円(税込1,100円)

■ 季節のフルーツカプレーゼ 1,200円(税込1,320円)

■ 本日のチーズの
5種盛り合わせ 1,400円(税込1,540円)

Dessert

デザート

■ エスプレッソ香る
ガトーショコラ 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)

■ 紅茶と林檎のカタラーナ 600円(税込660円)