

LUNCH MENU

CASUAL COURSE [3皿 / 90分制]

平日 2,600 / 土日祝 3,000

前菜・スープ・メインからお好きな料理をそれぞれお選びください。

LIVING COURSE [5皿 / 120分制]

平日 3,000 / 土日祝 3,600

前菜・スープ・メイン(肉と魚)・デザートからお好きな料理をそれぞれお選びください。

Soup - スープ -

エゾゲリンチョルバス

APPETIZER - 前菜 -

- 1 : メゼ盛り合わせ：季節のムース・低温調理ケバブチキン・スネジヤンカ・地中海野菜とシーフードのバジル煮込み
- 2 : ブリヒラとエビのタルタル 旬の野菜と柑橘の香り (+700)
- 3 : リドヴォーと茸のキッシュ バジル香るラブネソース (+900)

Main - メイン -

- 1 : 真鯛のポワレ ビーツのブルノアゼット
- 2 : 富士サーモンのポワレ タラのブランダード ザクロヴィネガーとシェリーヴィネガーのソース (+700)
- 3 : ラク香るオマール海老とホタテ貝のソテー オマール海老のクリームソース 香草バター (+1,900)
- 4 : 奥三河鶏の炭火焼き パインとラクの照り焼き ポワローのクリームソース
- 5 : 知多パッピーポークの炭火焼き バルサミコソースとザータルスパイス (+500)
- 6 : 牛脛肉のオリエンタルブルギニヨン (+900)
- 7 : 国産牛ランプの炭火焼き カラマタオリーブのタブナード (+1,200)
- 8 : 飛騨牛サーロインのロースト (+3,000) ※2名様以上のオーダーとなります

Dessert - デザート -

- 1 : バニラアイスとフルーツソース ※Casual courseの場合+200となります。
- 2 : フェタチーズをふんだんに使用した特製チーズケーキ (+600)
- 3 : タヒニのパンナコッタとピスタチオの濃厚なアイスクリーム (+800)
- 4 : 濃厚タルトショコラ 2種のマカロン (+1,300)