

# 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・スネジャンカ・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ップナード (+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)