

## <ランチのみご注文いただけます>

### プティ

\* \* \* \* \*

#### \*\*スープ\*\*

南瓜のポタージュ カプチーノ仕立て

#### \*\*メイン料理を一品お選びください\*\*

○ハーブ鶏もも肉のコンフィ ゴルゴンゾーラのソース  
ピンクペッパーのアクセント

○本日のお魚料理

○当店おすすめ鮮魚のカルタファタ包み焼き (+¥400)

○オーストラリア産牛タンの赤ワイン煮 (+¥700)

パ ン

プティデザート

コーヒー 又は 紅茶

¥1,800 (税別)



食後の追加 コーヒー又は紅茶・・・¥200



# ソレイユ

\* \* \* \* \*

## \*\*オードブル\*\*

国産豚肉と手羽先のテリーヌ

## \*\*一品お選びください\*\*

- 桜えびと春菊のキッシュ
- 南瓜のポターージュ カプチーノ仕立て
- 本日のオードブル (+¥300)
- フォアグラのポアレ (+¥700)

## \*\*メイン料理を一品お選びください\*\*

- ハーブ鶏のコンフィ ゴルゴンゾーラソース  
ピンクペッパーのアクセント
- 本日のお魚料理
- 当店おすすめの鮮魚のカルタファタ包み焼き (+¥400)
- オーストラリア産牛タンの赤ワイン煮 (+¥700)

パ ン

特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥2,700 (税別)

~~~魚と肉の両方を召し上がりたい方~~~

本日の魚料理と鶏肉料理の2品 (+¥1,000)



食後の追加 コーヒー又は紅茶・・・¥200



シェフのおすすめメニュー  
〈お箸でも食べられます〉

アイリス

一口のお楽しみ

スモークサーモンと山芋のマリネ

薫り高いコンソメスープ

鮮魚のカルタファタ包み焼き

＊＊肉料理を一品お選びください＊＊

- オーストラリア産牛タンの赤ワイン煮
- 鴨肉の炭火焼き バルサミコソース
- 和経産牛のヒレ肉 (100g)  
和風ソース (+¥3000)

パ ン

特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥ 5,200 (税別)



食後の追加 コーヒー又は紅茶・・・¥200



## ローズ

\* \* \* \* \*

一口のお楽しみ

冷製鴨肉の炭火焼き マッシュルームとジャガイモのサラダ

アワビ入りクラムチャウダーのスフレ仕立て

鮮魚のカルタファタ包み焼き

お口直しのグラニテ

和経産牛のフィレ肉のグリル 和風ソース

パ ン

特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥8,200 (税別)

## おまかせコース (要予約)

\* \* \* \* \*

¥ 6,500 (税別), ¥ 10,000 (税別)

詳しくはスタッフ迄お尋ねください。

# ア・ラ・カルト

\*\*\*\*\*

料理内容はスタッフ迄お尋ねください

《すべて税抜き価格です》

## コールドオードブル

本日のオードブル

¥1,000

## ホットオードブル

フォアグラのソテー

¥1,800

## パスタ

シェフおすすめのパスタ

¥1,200

## スープ

本日のポタージュ

¥400

本日のパイ包み焼きスープ

¥600

## 魚料理

本日の魚料理

¥1,600

## 肉料理

オーストラリア産牛タンの赤ワイン煮

¥2,100

パン

¥180

ガーリックトースト

¥300

---

## 喫茶セット

デザートとコーヒー 又は 紅茶

¥1,000