

<ランチのみご注文いただけます>

プティ

* * * * *

一品お選び下さい

○ケーキサレのミニサラダ仕立て

○本日の冷製ポターージュ

メイン料理を一品お選びください

○自家製タリアテッレ 青魚のオイルソース

○冷製トマトソースパスタ 自家製の鶏ハムを添えて

○本日のお魚料理 (+¥300)

○国産豚フィレのグリル ベアルネーズソース (+¥300)

○USA産牛タンの赤ワイン煮 (+¥1000)

パ ン

デザートをどちらかお選びください

○プティデザート

○デザート盛り合わせ (+¥500)

コーヒー 又は 紅茶

¥1,500 (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

鯛と茄子のエスカベージュ

一品お選びください

○自家製タリアテッレ 青魚のオイルソース

○八街産人参のムース
薫り高いコンソメゼリーとオレンジの泡を添えて

○色鮮やかな野菜のテリーヌ
天使の海老のカルパッチョと共に (+¥300)

○馬肉のタルタルの瞬間燻製 (+¥600)

メイン料理を一品お選びください

○国産豚フィレのグリル ベアルネーズソース

○本日のお魚料理

○鮮魚のカルタファタ包み焼き (+¥400)

○USA産牛タンの赤ワイン煮 (+¥700)

パ ン

デザートをお選びください

○特製デザート

○デザート盛り合わせ (+¥500)

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~~~

本日の魚料理と豚  
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

色鮮やかな野菜のテリーヌ

冷製トマトソースパスタ 自家製の鶏ハムを添えて

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＊＊

- USA産牛タンの赤ワイン煮
- マンガリッツァ豚肉の炭火焼き  
ジェノベーゼソース
- 和経産牛フィレ肉のグリル (100g)  
グランドの塩で (+¥3,000)

パ ン

＊＊デザートを一品お選びください＊＊

- 特製デザート
- デザート盛り合わせ (+¥500)

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

鮎のコンフィ インカのめざめのクレープ鯛焼き仕立て

馬肉のタルタル瞬間燻製

鮮魚のカルタファタ包み焼き

お口直しのグラニテ

和経産牛フィレ肉のグリル ゲランドの塩を添えて

パ ン

\*\*デザートを一品お選びください\*\*

- 特製デザート 3 種盛り
- デザート盛り合わせ (+¥500)

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

USA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