

Special lunch course

スペシャルランチコース

お一人様 5,280 円 (税込)

ご提供期間 / 2026.4.2.thu ~ 5.31.sun

【始まり】

菜の花の淡雪と新玉ねぎのムース
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【旬魚の前菜】

車海老のポッシュェと春野菜のサラダ
唐墨をアクセントに

【ポタージュ】

蛸烏賊のソテーを添えた
新じゃが芋のポタージュスープ

【魚】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

* 鴨胸肉のロースト グリーンペッパー香るグレイビーソース

* カナダ産オマール海老のソテー
濃厚なアメリカーナソースとともに (+¥1,650)

* 厳選国産牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るペリグーソースとともに (+¥2,750)

【デザート】

季節のフルーツのコンポート
岐阜県産百花蜜のアイスクリームとともに

プティフル

自家製フォカッチャ/カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する