

# 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 / 2026.6.4.thu ~ 8.30.sun

## 【始まり】

本日の一品

## 【旬魚の前菜】

本日の旬魚と季節野菜の菜園  
ラヴィコットソース

## 【ポタージュ】

帆立貝のソテーを添えた  
玉蜀黍のポタージュスープ

## 【お魚料理】

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～

\* 厳選国産牛のロースト 芳醇な赤ワインソース

\* カナダ産オマール海老のソテー  
濃厚なアメリカヌソース (+¥1,650)

\* 厳選国産牛フィレスステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリグーソース (+¥2,750)

## 【デザート】

季節フルーツのコンポート  
バニラ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