

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 / 2026.9.3.thu～ 11.29.sun

【始まり】

本日の一品

【旬魚の前菜】

自家製サーモンマリネのミ・キュイと季節野菜の菜園
フランボワーズ香るピーツのソースと共に

【ポタージュ】

フォワグラソテーを添えて
三蔵マッシュルームのポタージュ

【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）

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

【デザート】

季節のデザート

ブティフル

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