Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円（税込）

ご提供期間 ／ 2026.12.3thu〜 2027.2.28.sun

【始まり】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

寒鰤の炙りと冬野菜の菜園　唐墨をアクセントに

【パスタ】

本日のパスタ

【メインディッシュ】

〜下記より 1 品お選びください〜

＊本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

＊黒豚のロースト
大葉香る粒マスタードソース

＊カナダ産オマール海老のソテー
濃厚なアメリケーヌソース（＋￥1,650）

＊厳選国産牛ロースト
芳醇な赤ワインソース（＋￥2,200）

【 デザート 】

苺とクレームダンジュ
紅茶のアイスクリームを添えて

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

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 ／ 2026.12.3thu～ 2027.2.28.sun

※前日までのご予約にて承ります

【始まり】

キャビア・烏賊　カリフラワームース

コンソメジュレとともに

【旬魚の前菜】

寒鰤の炙りと冬野菜の菜園

フルーツトマトソースと唐墨をアクセントに

【スープ】

倉敷連島牛蒡のポタージュ　カプチーノ仕立て

【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　オレンジ香るビガラードソース

＊カナダ産オマール海老のソテー

濃厚なアメリケーヌソース（＋¥1,650）

＊厳選国産牛フィレステーキ

芳醇なトリュフ香るペリグーソース（＋¥2,750）

【 デザート 】

苺とクレームダンジュ

紅茶のアイスクリームを添えて

プティフール

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