Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円（税込）

ご提供期間 ／ 2026.9.3thu〜 11.29.sun

【始まり】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

本日の旬魚のカルパッチョと季節野菜の菜園

【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

＊鶏モモ肉の香草パン粉焼き
バルサミコソースとともに

＊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）

＊厳選国産牛肉のロースト
芳醇な赤ワインソース（＋￥2,200）

【 デザート 】

季節のデザート

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 ／ 2026.9.3.thu～ 11.29.sun

※前日までのご予約にて承ります

【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ビ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
濃厚なアメリケーヌソース（＋¥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

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