

ランチ・ディナー共通メニュー



黒毛和牛コース

ボヌール・・・6,000円

帆立貝マリネとサーモンのタルタル
メルバトースト添え

押し麦入り甲殻類のスープ

黒毛和牛サーロイン 100gのグリエ
赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶



おすすめメニュー

リュクス・・・5,000円

メインに牛フィレ 100g
ちょっと贅沢(リュクス)なフルコース!

帆立貝マリネとサーモンのタルタル
メルバトースト添え

押し麦入り甲殻類のスープ

真鯛のヴァプール 法蓮草のピュレ添え
白ワインソース

100gオーストラリア産牛フィレ肉
赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶

前菜、スープ、牛フィレ肉、デザート、コーヒーの
コース¥3,500もごさいます。

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

帆立貝マリネとサーモンのタルタル
メルバトースト添え

押し麦入り甲殻類のスープ

真鯛のヴァプール 法蓮草のピュレ添え
白ワインソース

牛すじ肉の赤ワイン煮込み プティ野菜と共に

パン デザート コーヒー又は紅茶

メインディッシュお魚又はお肉どちらか1品で
¥2,300もごさいます。

ディナーメニュー



レカン・・・8,000円

一口のお楽しみ

帆立貝マリネとサーモンのタルタル イクラ添え

タラバ蟹のコンソメスープ

金目鯛のヴァプール トリュフのソース

広島県産黒毛和牛フィレ肉グリエ
赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶

※写真はすべてイメージです。

※都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。