

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

帆立貝のサラダ仕立て
根セロリのピューレとフランボワーズドレッシングで

じゃがいものクリームスープ

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!

帆立貝のサラダ仕立て
根セロリのピューレとフランボワーズドレッシングで

じゃがいものクリームスープ

メバルのポワレ 赤ピーマンとブルーブランソース

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

ランチタイムには、前菜、スープ、牛フィレ肉、
デザート、コーヒーのコース¥3,500もございます。

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

帆立貝のサラダ仕立て
根セロリのピューレとフランボワーズドレッシングで

じゃがいものクリームスープ

メバルのポワレ 赤ピーマンとブルーブランソース

牛ロース肉のロースト
ジャガイモのカレー風味グラタン添え

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

帆立貝と雲丹のサラダ
根セロリのピューレとバジルのソースで

フォワグラとアスパラガスのソテー
トマトのフォンデュをのせて

アイナメのポワレ
グリーンピースのピューレとトリュフのソース

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。