

ランチ・ディナー共通メニュー



新メニュー黒毛和牛コース

ボヌール・・・6,000円

メインのお肉は黒毛和牛ロース100g
幸せ(ボヌール)感じるコースです。

鱧と帆立貝のメリ・メロ バルサミコソース

カボチャのクリームスープ

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!

鱧と帆立貝のメリ・メロ バルサミコソース

カボチャのクリームスープ

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

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

鱧と帆立貝のメリ・メロ バルサミコソース

カボチャのクリームスープ

仆ヨリの香草パン粉焼き エピスの香り

イベリコ豚バラ肉のソテー

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。



グルートン・・・3,500円

鱧と帆立貝のメリ・メロ バルサミコソース

カボチャのクリームスープ

100gオーストラリア産牛フィレステーキ
赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶

ディナーメニュー



レカン・・・8,000円

一口のお楽しみ

フォワグラのテリーヌと鴨胸肉の低温調理
ポルトソース

ラングスティーヌのクリームスープ バジル風味

甘鯛のポワレ マデラ酒風味 茄子のラゲル
バジル香るバター添え

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

**リバージュ・リュクス ご予約特典
10/31 まで**

①共にデザートグレードアップ！
2種盛りが



4種盛りに！



②リュクスはグラスワイン一杯サービス！

「ホームページを見て」と前日までにご予約のお客様対象

※グラスワインサービスは1グループ10名様まで。

※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。