

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

魚介とプチ野菜のメリ・メロ

新玉葱のクリームスープ

真鯛のポワレ 春キャベツのプレゼ
粒マスタード風味

仔牛のソテー 白ワインのきいた
フンドヴォーソースで

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

100g 牛フィステーキ

魚介とプチ野菜のメリ・メロ

新玉葱のクリームスープ

100g牛フィステーキ 赤ワインソース

デザート コーヒー又は紅茶

春の新メニュー

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!

魚介とプチ野菜のメリ・メロ

新玉葱のクリームスープ

真鯛のポワレ 春キャベツのプレゼ添え
粒マスタードソース

100g牛フィステーキ 赤ワインソース

デザート コーヒー又は紅茶



ディナーメニュー



春の新メニュー

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!

魚介とプチ野菜のメリ・メロ

新玉葱のクリームスープ

真鯛のポワレ 春キャベツのプレゼ添え
粒マスタードソース

100g牛フィレステーキ 赤ワインソース

デザート コーヒー又は紅茶

レカン・・・8,000円

一口のお楽しみ

帆立貝とズワイ蟹のメリ・メロ キャビア添え

オマール海老のソテー タイム風味

アイナメのポワレ マデラ酒ソースに
パセリの香りをのせて

広島県産黒毛和牛フィレ肉グリエ
赤ワインソース

デザート コーヒー又は紅茶



リュクス ご予約特典 3/1~4/30

デザートグレードアップ! & グラスワインサービス!
ランチ・ディナーメニュー「リュクス」のデザートを期間限定で
2種盛りから4種盛りにグレードアップ。さらに
グラスワイン1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。

※グルートン、リュクスの牛フィレ肉はオーストラリア産を使用しています。

※表示料金にはサービス料10%と所定の税金が含まれております。