

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

広島サーモンと帆立貝のオモニエール
プチ野菜をちりばめて

新玉葱と甲殻類のスープ

真鯛のポワレ 乾燥野菜添え
ワインビネガーの効いたソースで

豚ロース肉のソテー ジャガイモのタルト
赤ワインソース

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

広島サーモンと帆立貝のオモニエール
プチ野菜をちりばめて

新玉葱と甲殻類のスープ

100g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

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！

広島サーモンと帆立貝のオモニエール
プチ野菜をちりばめて

新玉葱と甲殻類のスープ

真鯛のポワレ 乾燥野菜添え
ワインビネガーの効いたソースで

100g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

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!



広島サーモンと帆立貝のオモニエール
ブティ野菜をちりばめて

新玉葱と甲殻類のスープ

真鯛のポワレ 乾燥野菜添え
ワインビネガーの効いたソースで

100g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

レカン・・・8,000円

一口のお楽しみ



広島サーモンと帆立貝のオモニエール
キャビアとイクラをちりばめて

フォワグラのソテー ポルト酒で煮た新牛蒡添え

オマール海老のポワレ パセリとトリュフソース

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



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。

※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。

※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。

※グルトン、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。

※写真はすべてイメージです。