

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

真鯛のマリネ ベビーリーフ添え
お宝トマトのピネグレットで

もち麦入り甲殻類のスープ セロリラブ風味

メバルのポワレ
バルサミコ酢とオリーブオイルのソース

広島穀美豚ロースステーキ
カレーのクリームソース

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。(5/3~5/6は除く)



グルートン・・・3,500円

真鯛のマリネ ベビーリーフ添え
お宝トマトのピネグレットで

もち麦入り甲殻類のスープ セロリラブ風味

100g牛フィレスステーキ 赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶

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!
真鯛のマリネ ベビーリーフ添え
お宝トマトのピネグレットで

もち麦入り甲殻類のスープ セロリラブ風味

メバルのポワレ
バルサミコ酢とオリーブオイルのソース

100g牛フィレスステーキ 赤ワインソース

パン デザート コーヒー又は紅茶



※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。

ディナーメニュー

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!
真鯛のマリネ ベビーリーフ添え
お宝トマトのビネグレットで

もち麦入り甲殻類のスープ セロリラブ風味

メバルのポワレ
バルサミコ酢とオリーブオイルのソース

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

真鯛のマリネ キャビアとイクラ添え
お宝トマトのビネグレットで

フォワグラとアスパラガスのソテー
浅葱のソースで

イサキのポワレ 香草風味 旬の野菜とともに

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 6/30 まで

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」のデザートを経験限定で
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。

※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。