

ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

茄子と小海老のテリーヌ マンゴーソース

じゃがいもとポロ葱の冷製スープ

的鯛と帆立貝のナージュ レモン風味

豚バラ肉のブレゼ

白ワインの効いたソースと粒マスタードソース

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もございます。



グルートン・・・3,500円

茄子と小海老のテリーヌ マンゴーソース

じゃがいもとポロ葱の冷製スープ

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



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!

茄子と小海老のテリーヌ マンゴーソース

じゃがいもとポロ葱の冷製スープ

的鯛と帆立貝のナージュ レモン風味

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



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!

茄子と小海老のテリーヌ マンゴーソース

じゃがいもとポロ葱の冷製スープ

的鯛と帆立貝のナージュ レモン風味

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

蛸と帆立貝のメリメロ キャビアとイクラ添え

低温調理した鴨胸肉ポルトソース
フォワグラのソテーとともに

オマール海老のナージュ レモン風味

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
8/31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。

※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。