

# ランチ・ディナー共通メニュー



## 黒毛和牛コース

ボヌール・・・6,000円

赤海老のマリネとキノコのキッシュ サフランソース

サツマイモのクリームスープ

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!

赤海老のマリネとキノコのキッシュ サフランソース

サツマイモのクリームスープ

サーモンのムニエル 玉葱のピクルス添え  
白ワインとフォンドヴォーのソースで

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

前菜、スープ、牛フィレ肉、デザート、コーヒーの  
コース¥3,500もございます。

## ランチメニュー



リバージュ・・・3,000円

赤海老のマリネとキノコのキッシュ サフランソース

サツマイモのクリームスープ

サーモンのムニエル 玉葱のピクルス添え  
白ワインとフンドヴォーのソース

鶏もも肉のソテー きのこのソースとマデラ酒ソース

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。

## ディナーメニュー



レカン・・・8,000円

一口のお楽しみ

ズワイ蟹のサラダときのこのキッシュ キャビアと共に

帆立貝のコンソメスープ タピオカを浮かべて

平目のポッシェ ローズマリー風味のオレンジソース

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

※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。