

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もご紹介します。

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OND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。