

LUNCH MENU

3,100- (tax inc 3410-)

つぶ貝のグレープシードマリネ 柚子風味

本日のポタージュ

-----メイン料理-----

下記よりお選びください

Vegetable plate

冬野菜とベーコンのパイ包み

ハチミツ黒酢のソース

Fish plate

ヒラメの低温調理 春菊のリゾット添え

豆乳ノワゼットソース

Meat plate

天恵美豚ロースのグリル ブラックオリーブ焼き

もち麦とセミドライトマト

Chef's plate

オマール海老の一皿

+1,200-(tax inc 1,320-)

Chef's plate

国産牛フィレ肉の一皿

+1,200-(tax inc 1,320-)

-----デザート-----

冬のデザートプレート

Bread box

-5種類からお好きなものをお召し上がりいただけます-

バケット/ライ麦パン/胚芽ロール/フォカッチャ/クロワッサン

Tea マリアージュフレール

-下記よりひとつお選びください-

マルコポーロ/ボレロ/ウェディングインペリアル

※コーヒーのご用意もできます。茶葉を変更する場合がございます

E Y O H A K U