今月のおすすめランチ

メンチカツレツと真鯛のソテー

パプリカのバターソース

Minced-meat Cutlet and red sea bream sauté

炸肉饼　奶油煎炒真鯛

卵・小麦・乳

ライス 又は 八穀米 又は パン

コーヒー 又は 紅茶付

rice or bread and coffee or tea(hot or ice)

米饭 or 面包 / 咖啡 or 红茶（热・冰）

¥1,980

料理長から喉をうるおすスターターとして
その後の食事をおいしくお召し上がりいただけるよう冷製スープのご提案です

ヴィシソワーズ　¥990

コンソメジュレを添えて

Vichyssoise Soup
土豆奶油浓汤

じゃがいもとクリームで
丁寧に仕上げた冷製スープです

こだわり野菜と洋食のランチ　¥4,950

全国の契約農家が栽培する野菜の逸品たちと、青果のプロが選んだ野菜をブレンドして使用。
こだわり野菜は季節、入荷状況により変わりますのでご了承ください。

オニオンスープ

Onion soup　洋葱汤

黒毛和牛サーロインカットステーキ
と
シェフおすすめの一品

お好きなお料理をお選びください

you con try Kuroge Wagyu Sirloin Beef Steak and please choose one extra dish
黒毛和牛排的切块和任选一种喜爱的西餐

①ビーフカツレツ（和牛モモ肉）　Beef cutlet　炸牛排

②真鯛のソテー　マッシュルームソース　Red sea bream sauté　奶油煎炒真鯛

ライス 又は 八穀米 又は パン / カスタードプリン / コーヒー 又は 紅茶
rice or bread/Western restaurant pudding/coffee or tea(hot or ice)
米饭 or 面包 / 西餐厅的布丁 / 咖啡 or 红茶（热・冰）

当店の価格表示は税込価格となります

料理長から喉をうるおすスターターとして
その後の食事をおいしくお召し上がりいただけるよう冷製スープのご提案です

ヴィシソワーズ　￥990
コンソメジュレを添えて
Vichyssoise Soup
土豆奶油浓汤
じゃがいもとクリームで
丁寧に仕上げた冷製スープです

こだわり野菜と洋食のディナーコース ¥6,600

全国の契約農家が栽培する野菜の逸品たちと、青果のプロが選んだ野菜をブレンドして使用。
こだわり野菜は季節、入荷状況により変わりますのでご了承ください。

甚五右エ門芋とパンチェッタのジャーマンポテト
German fried potatoes with pancetta
芋头及义大利培根薯条
ごぼ丹と海老のクネルの薬膳スープ
Medical soup with burdock and shrimp
药膳牛蒡虾汤
黒毛和牛サーロインカットステーキ
と
シェフおすすめの一品

お好きなお料理をお選びください

you con try Kuroge Wagyu" Sirloin Beef Steak and please choose one extra dish
黑毛和牛排的切块和任选一种喜爱的西餐

①ビーフカツレツ（和牛モモ肉）	Beef cutlet	炸牛排
②ビーフシチュー	Stewed beef	炖牛肉
③真鯛のソテー マッシュルームソース	Red sea bream sauté	奶油煎炒真鲷

ライス 又は 八穀米 又は パン / カスタードプリン / コーヒー 又は 紅茶付
rice or bread/Western restaurant pudding/coffee or tea(hot or ice)
米饭 or 面包 / 西餐厅的布丁 / 咖啡 or 红茶（热・冰）

当店の価格表示は税込価格となります