



今月のおすすめランチ

メンチカツレットと
真鯛のソテー

木の子のデュクセルソース

Minced-meat Cutlet and red sea bream sauté

炸肉餅 奶油煎炒真鯛



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すめスターターとして
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

好きなお料理をお選びください

you can 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ビーフカツレット Beef cutlet 炸牛排
(和牛モモ肉)
- ②真鯛のソテー Red sea bream sauté 奶油煎炒真鯛
マッシュルームソース

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)



料理長から喉をうるおすすめとして
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

好きなお料理をお選びください

you can 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