

レストラン 価格改定のご案内

お客様各位

平素よりMEDIに格別なるご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、昨今の食材等の原価料の大幅な高騰、その他必要経費の上昇により、コスト上昇が続いております。

このような状況下、弊レストランではコスト増加分の内部吸収をし、クオリティを維持した上でお料理・

サービスの提供に努めて参りましたが、企業努力だけで吸収することは極めて困難な状況にあります。

つきましては、コスト増加分の一部を販売価格へ反映せざるを得ないと判断し、誠に不本意ではございますが、やむを得ず2023年4月1日より以下の通り価格の改定を実施させていただきます。

今後も安全・安心な環境をより一層整え、さらなるサービスの向上に努めてまいります。

何卒ご理解賜りますようお願い申し上げますとともに、引き続き変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしく

お願い申し上げます。

なお、2月28日(火)までに成立している予約に関しましては、改定前の料金にてご利用いただけます。

提供商品	現行価格	改定価格
フレンチトーストコース	3,300円	4,000円
知多牛ホホ肉コース	3,900円	4,400円
黒毛和牛オニオングラタンコース	4,100円	4,600円
クラムチャウダーコース	4,100円	4,600円
豚ヒレ肉コース	4,200円	4,750円
アフタヌーンティー	3,300円	4,000円
	4,300円	5,000円

STRAWBERRY × DARK CHOCOLAT AFTERNOON TEA SET MENU

バレンタインの心躍るショコラの世界へご招待。甘酸っぱくて可愛いスイーツに夢中！
アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください

Savory

春野菜を収穫して楽しむ、地中海フムスの植木鉢

スペイン産生ハムとイチゴのピンチョス

パルメザンと黒胡椒香るシュリンプチップス

タスマニアサーモンとサワークリームのポップオーバー

Dessert

イチゴとピスタチオのマカロン

イチゴとチョコレートのタルト

カカオバリーガトーショコラ

イチゴとカモミールのジュレ

ビターチョコレートマンディアン

イチゴとオレンジのシュークリーム

小さなダークティラミス

イチゴのビターチョコレートコーティング

フレンチトースト チョコレートソースとフレッシュ苺



MEDI
MAISON DE FARMER