

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

Afternoon Lunch Set Menu

¥3,300 → ¥3,000

すべてのメニューに、「フリードリンク」、
「セイボリー4種」、「選べるメイン料理」、「スイーツ8種」付

セイボリー4種

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

メインプレート

Main Plate

下記より好きなメイン料理をお選びください

- ・豚ヒレ肉のパネ ポワブラードソース + ¥900
- ・海の恵み クラムチャウダー パイ包み焼き + ¥800
- ・黒毛和牛のオニオングラタンスープ パイ包み焼き + ¥800
- ・知多牛ほほ肉の赤ワイン煮込み + ¥600
- ・フレンチトースト チョコレートソースとフレッシュ苺 + ¥0

パティシエ特製 スイーツ8種

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

ミニャルディーゼ

Mignardises

ミニャルディーゼワゴン

¥1,000

パティシエ手作りの焼き菓子をたっぷり乗せたワゴンからお好きなものをお好きなだけ
※テーブル皆様でのオーダーをお願いします

Afternoon Lunch Set Menu

¥4,000

すべてのメニューに、「フリードリンク」、
「セイボリー4種」、「選べるメイン料理」、「スイーツ8種」付

セイボリー4種 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

メインプレート Main Plate

下記より好きなメイン料理をお選びください

- ・豚ヒレ肉のパネ ポワブラードソース + ¥750
- ・海の恵み クラムチャウダー パイ包み焼き + ¥600
- ・黒毛和牛のオニオングラタンスープ パイ包み焼き + ¥600
- ・知多牛ほほ肉の赤ワイン煮込み + ¥400
- ・フレンチトースト チョコレートソースとフレッシュ苺 + ¥0

パティシエ特製 スイーツ8種 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

ミニャルディーゼ Mignardises

ミニャルディーゼワゴン

¥1,300

パティシエ手作りの焼き菓子をたっぷり乗せたワゴンからお好きなものをお好きなだけ
※テーブル皆様でのオーダーをお願いします