

Lunch Set Menu

¥2,500~

【全プラン フリードリンク付き】ドリンクステーションからお選びください

お選びいただくプランによりお値段が異なります

セイボリー 6種

Savory

- ・塩麹でマリネした人参のラペ
- ・アンコウのエスカベッシュ
- ・苺と生ハムのピンチョス
- ・柚子香る大根ピクルスとサーモンマリネ
- ・タコとオリーブタプナード
- ・季節野菜のポタージュスープ

メイン

Fish or Meat

どちらかお一つお選びください

- | | | |
|------------|-----------------------|-------------------|
| 【Fish】 | 真鱈のメダイヨンとラタトゥーユ | バジル香るブロッコリーのフォンダン |
| 【Meat】 | 豚スネ肉と栗を詰めた鶏もも肉のロースト | タイム香るガストリックソース |
| 【シェフのおすすめ】 | 内もも肉のロティと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み | +¥550 |

Dessert Option

-Seasonal Dessert-

季節のデザート

+¥480

旬の素材を使ってつくる、
パティシエ特製の季節の一皿
この時期だけの限定デザートを
ぜひお召し上がりください

リンゴのパイ包み焼き
バニラアイスとマルドンの塩

-Afternoon Set-

アフタヌーンセット

+¥1,480

- ・苺ミルクのシュークリーム
- ・ホワイトチョコのムース
- ・苺とピスタチオのタルト
- ・ストロベリーマカロン
- ・カモミールと苺のジュレ
- ・苺ミルクのブランマンジェ
- ・苺のバスクチーズケーキ
- ・ルビーチョコのマンディアン

-Mignardises-

ミニアルディーズワゴン (小菓子)

+¥1,390

- ・カヌレ
 - ・マカロン
 - ・フィナンシェ
 - ・マドレーヌ
 - ・ギモーヴ
 - ・トリュフチョコ...etc
- 好きなものをお好きなだけ
お選びください

お飲みもの

Drink

- | | |
|---------|---|
| コーヒー | ¥300 |
| 紅茶 | ¥300 |
| フリードリンク | ¥550 (15種類からお選びいただけます。ドリンクステーションからお選びください。) |