

# 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

~身体を整えるオードブルプレート~

## 【前菜 8 種盛り合わせ】 (hors-d'œuvre)

- ・ロメインレタスのサラダ 豆腐のシーザードレッシング
- ・南瓜のサラダ ローストベーコンとメープルの香り
- ・塩麹でマリネした人参のラペサラダ
- ・ビーツとひよこ豆のフムス
- ・蓮根と新牛蒡 味噌とクリームチーズのマリネ
- ・紫キャベツのシードルビネガーマリネ
- ・ひじきとフランス産レンズ豆 もち麦のアクセント
- ・タコとトマトのタップナード

## スープ Soup

トウモロコシの冷製ポタージュ

## メイン Fish or Meat

どちらかお一つお選びください

- |            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 【Fish】     | タスマニアサーモンのロースト タンバル仕立て トリュフ香るクリームソース |
| 【Meat】     | 錦爽鶏もも肉のロティ ジャガイモのフォンダン 粒マスタードソース     |
| 【シェフのおすすめ】 | 知多牛のロティーと牛ほほ肉の赤ワイン煮込み +¥550          |

## デザートオプション 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

パイナップルのパイ包み焼き  
ココナッツアイス マルドンの塩

### -Afternoon Set-

アフタヌーンセット

+¥1,480

- ・赤い果実のパンナコッタ
- ・スパイス香るイチジクのバイクドチーズ
- ・パッションフルーツとマンゴープリン
- ・パイナップルのエクレール
- ・マスカットとキウイのポタニカルタルト
- ・ブルーベリーマカロン
- ・カシスムース
- ・フレッシュハーブのレインボージュレ

### -Mignardises-

ミニャルディーズワゴン (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