# 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

- ・紫芋の魔女タルト
- ・ブラックゴーストシュークリーム
  - ・ミイラ男のマカロン
  - ・真っ赤な目玉ジュレ
- ・木こりの呪い ショコラパンナコッタ
  - ・洞窟の赤い果実のムース
  - ・ドラキュラ伯爵のご褒美カヌレ
- ・黒い森のカボチャのバスクチーズケーキ

- 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 お好きなものをお好きなだけ お選びください