

Lunch course

ランチコース

お一人様 3,850 円 (税込)

ご提供期間 / 2025.1.8.wed ~

【 始まり 】

雲子のフリット
聖護院蕪のブルーテとともに

【 旬魚の前菜 】

寒鰯の炙りの軽いマリネ
季節野菜のサラダ仕立て ボッタルガの香り

【 パスタ 】

本日のパスタ

【 メインディッシュ 】

～下記より1品お選びください～

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

*スペイン産イベリコ豚ロース肉のグリリア
大葉香る粒マスタードソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリカヌソースとともに (+¥1,650)

*厳選国産牛肉のロースト
芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,200)

【 デザート 】

旬のフルーツのマチェドニア
白ワインジュレとミルクアイスクリームとともに

自家製フォカッチャ／カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Special lunch course

スペシャルランチコース

お一人様 5,280円 (税込)

ご提供期間 / 2025.1.8.wed

【 始まり 】

白子のフリット

聖護院蕪のブルーテとともに

【 旬魚の前菜 】

寒鰯の炙りの軽いマリネ

季節野菜のサラダ仕立て ポツタルガの香り

【 パスタ 】

カナダ産オマール海老のクリームソースの

自家製フィットチーネ

【 魚 】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【 メインディッシュ 】

～下記より1品お選びください～

* 鴨胸肉のロースト オレンジ香るビガラードソース

* 厳選国産牛フィレ肉のステーキ

トリュフ香るペリグーソースとともに (+¥2,200)

【 デザート 】

旬のフルーツのマCHEDニア

白ワインジュレとミルクアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製フォカッチャ／カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する