



LUNCH

洋食風ランチ

11:00 - 15:00 (L.O 13:30)

Menu viande / お肉セット

1780

炭焼き豚ロースのシャリアピンソース

炭火焼した豚ロース肉に肉と和出汁の旨味を効かせた玉ねぎソースを合わせました。
サラダ・本日のスープ・パン or ライス付き

Menu poisson / お魚セット

1780

鱈のパン粉焼き 柚子味噌タルタル添え

旬の鱈を香ばしく焼き上げ、自家製の柚子味噌を塗ってパン粉焼きに。タルタルソースと合わせて
サラダ・本日のスープ・パン or ライス付き

Hayashi rice / ハヤシライスセット

1500

和牛すじ煮込みのハヤシライス

和牛のすじを柔らかく煮込み、餡色の玉ねぎとマッシュルーム、赤ワインのカaramelを加えて煮込み、コクのある味に。
サラダ・本日のスープ付き

Pain / パンのおかわり	110
Rice / ライスのおかわり	110
Large Rice / ライス大盛り	100

記載価格は全て税込となっております。

ADD TO LUNCH

ランチをご注文時に追加できるメニュー

Entrée / 前菜

新玉ねぎのブランマンジェ 鯉と春の彩り 780

じっくりとローストした新玉ねぎを生クリームと合わせて優しい甘味を引き出しました。

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリーム 1540

スフレオムレツは1台 約2~3人前です。

Dessert / デザートセット

本日のソルベ 330

詳細はスタッフまでお尋ねください

紅茶のブランマンジェ 650

ミルクと相性の良い紅茶を使ったなめらかなブランマンジェ

Drink / ドリンクセット

コーヒー 450

アイスコーヒー 500

紅茶 450

ロイヤルミルクティー 550

カモミールティー 450

お子様プレート 880

チーズリゾット・ウィナー・ミニゼリー・りんご or オレンジジュース付きのお子様用セットです。

※ 事前に御相談の無い離乳食の持込、飲食は御遠慮頂いております。

尚、離乳食は衛生上の都合で、市販品のみとさせていただきます。



LUNCH COURSE

ランチコース

1 person / 3800 (税込 4180)

Amuse

本日のアミューズ

Entrée

新玉ねぎのブランマンジェ 鯉と春の彩り

Poisson

鱈のパン粉焼き - 柚子味噌タルタル添え -

Viande

黒毛和牛炭焼き 山椒とブラックペッパー - 八朔とオレンジ 甘夏の和牛コンソメポン酢仕立て 蕪おろし -

Desset

本日のソルベ

コーヒー or 紅茶付きです。食前にお伺い致します。

Pain / パンのおかわり

110