



LUNCH

ランチセット

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

Menu poisson / お魚料理セット

1980

- ・季節の前菜 / 地鶏テリーヌとラタトゥイユ - パプリカムース添え リヨネーズソース -
ふんわりとした鶏のテリーヌとラタトゥイユを挟み、パプリカのムースとあわせサラダ風に仕立てました。
- ・本日のお魚とクネルのヴァプール - エストラゴン味噌 岩海苔とフレッシュトマトのソース -
キスと魚のムースを柔らかく蒸した後、香ばしく焼き上げました。エストラゴン薫る爽やかな味噌と岩海苔とフレッシュトマトを加わえた蛤出汁のクリームソースで。

※ パン・本日のスープ 付き

Menu viande / お肉料理セット

1980

- ・季節の前菜 / 地鶏テリーヌとラタトゥイユ - パプリカムース添え リヨネーズソース -
ふんわりとした鶏のテリーヌとラタトゥイユを挟み、パプリカのムースとあわせサラダ風に仕立てました。
- ・ポークハンバーグのクレープ包み焼き - セージバターソース ローズマリーオイル -
クレープ生地で包んだ自家製ハンバーグ。そのジューシーな肉汁の旨みに相性の良いセージバターソースを合わせました。アクセントにローズマリーの香りを。

※ パン・本日のスープ 付き

Pain / パンのおかわり

110



LUNCH COURSE

ランチコース

1 person / 4180

Potage

本日のスープ

Entrée

地鶏テリーヌとラタトゥイユ - パプリカムース添え リヨネーズソース -

Poisson

本日のお魚とクネルのヴァプール - エストラゴン味噌 岩海苔とフレッシュトマトのソース -

Viande

黒毛和牛のロースト - 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

パン / コーヒー or 紅茶付きです。

お飲み物は食前にお伺い致します。

Pain / パンのおかわり

110

ADD TO LUNCH

ランチをご注文時に追加できるメニュー

Entrée / 前菜

チーズの盛り合わせ	880
生ハムの盛り合わせ	880
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
季節によって変動しますので、詳細はスタッフまでお伺いください	
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
ハーブティー (カモミールアップル)	450

お子様プレート	880
---------	-----

ピラフ・ハンバーグ・スープ・ミニゼリー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。