Lunch Menu 11:30~14:30

黒毛和牛とオマール海老の和洋折衷グルメコース

¥11,000



前菜盛合せ

(刺身2点盛・合鴨肉 林檎のコンポート添え) Assorted Appetizer

オマール海老と平貝のポワレ いくら添え Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe

黒毛和牛ロース肉のグリル 3種のソースで

Grilled Kuroge Beef

青海苔御飯 慈姑饅頭のお吸物 香の物 Green Laver Rice, Arrowhead Clear Soup, Japanese Pickles,

季節のデザート盛り合わせ コーヒー Assorted Seasonal Dessert Coffee

シェフ自慢 季節の贅沢グルメフレンチフルコース ¥8,800

プロシュートと3種のフルーツ添え

Prosciutto with assorted fruits

舌平目のフリット リンゴ風味のマヨネーズソース

Flitter of Sole, Apple flavored Mayonnaise sauce

本日のスープ Soup of the day

オマール海老と平貝のポワレ いくら添え

Poeler of Omar & Razor Clam with Salmon Roe

お口直しのグラニテ Sherbet

尾張牛ロース肉のポワレ セロリラブとともに

Poeler of OWARI Beef with Celery root

季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

Assorted Seasonal Dessert

Coffee

Bread

セットドリンク Set Drink

乾杯1ドリンク 飲み放題(90分)

First Drink

Free Drink (90 minutes)

¥350 ¥2,200

【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ
- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- スプリッツァー(白ワイン×ソーダ)

【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- スプリッツァー(白ワイン×ソーダ)

プリフィックスランチコース Pre-fixed Lunch Course

選べるフレンチランチコース

メイン料理1品¥2.500~ メイン料理2品¥3,500~



オードブル

下記 A~Cより1品お選びください

Appetizer

Please choose 1 dish from A-C

Α

マグロの炙り バジルソース

В

Seared Tuna Basil Sauce 帆立とじゃがいものタルタル ドライトマト添え

Scallop & Tartar Potato with Dried Tomato

C

プロシュートと3種のフルーツ添え

Prosciutto with assorted fruits

本日のスープ

Soup of the day

魚料理

下記 A~Cより1品お選びください

Fish Dish

Please choose 1 dish from A-D

Α

スズキの香草焼き バルサミコソース Herb Grilled Sea Bass, Balsamic Sauce

В

C

寒鰤のポワレ クルミのソース

(+¥200)

Poeler of yellow Tail, walnut Sauce

(+JPY200)

平目のソテー 白ワインソース

(+¥200)

(+JPY300)

Sautee of Flounder, White wine Sauce (+JPY200)

肉料理

下記 A~Dより1品お選びください

Meat Dish

Please choose 1 dish from A-D



鶏もも肉のロースト マスタードソース Α

Roasted Chicken, Mustard Sauce

国産豚ロース肉のロースト 林檎のコンポート添え (+\forall 300)

Roasted Pork with Apple Comport

(+\frac{\pmax}{300})

合鴨肉の低温調理 黒コショウ風味

(+JPY300) Duck, Black pepper flavor

牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜添え D

(+¥1,500)

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables

(+JPY1,500)

デザート

下記 A~Cより1品お選びください

Dessert

Α

Please choose 1 dish from A-C

フランボワーズムースとバニラアイスの盛り合わせ

Mousse of Raspberry & Vanilla Ice cream

(+¥300) (+JPY300)

В チョコレートのパウンドケーキとフルーツの盛り合わせ (+\frac{\pm}{300})

Chocolate Pound Cake & Assorted Fruits

(+JPY300)

C 本日のシャーベット

Today's Sherbet

パン Bread コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

国産尾張牛ステーキランチ

Beef Steak Set



→ランチ特別価格¥3,500

本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

尾張牛ロース (180g)

Owari Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

パン または ライス

Bread or Rice

特製和牛入りハンバーグランチ Original Hamburg steak Set

¥1,650

本日のスープ 取り合わせサラダ

Green salad

鉄板特製和牛入りハンバーグ

Original Hamburg Steak

Today's Soup

ソースをお選びください

<和風おろし・デミグラスソース・ヒマラヤ岩塩>

パン または ライス

Bread or Rice

ビーフカレー

Beef Curry & Rice

¥1,500



シーフードオムライス

Seafood Omlette & Rice

¥1,500



セットデザート&ドリンク Set Dessert & Drink

食後のお飲物 (コーヒーまたは紅茶) 本日のプチデザート

食後のお飲物&本日のプチデザート

Coffee or Tea

¥350

Petit Desser of the day

¥350

Coffee or Tea & Petit Dessert



写真は2名様分になります

プチアフタヌーンティーセット

単品 ¥1,430 ドリンクセット ¥2,090 (下記セットドリンクよりお選びください)

MENU

クロワッサンサンド プチケーキ フルーツ チョコレート など 全6品

※食材の都合で内容が変更する場合があります。何卒ご了承ください

セットドリンク(下記よりお選びください)

コーヒー(Hot or Ice) カフェオレ(Hot or Ice) ココア ウーロン茶 ダージリン セイロン アールグレイ アイスティー オレンジジュース

おまかせアイス 3種盛り合わせ Assorted ice cream

¥700

※アイスクリーム・シャーベットの内容はスタッフにお尋ねください



Drink Monu

Seasonal Drink



ふわふわミルクのカフェモカ

Café Mocha ¥950

寒いこの時期に温かい温かいカフェモカ

エスプレッソの苦みとチョコレートの甘さが絶妙なほっこりする1杯

コーヒー/Coffee

ブレンドコーヒー	Coffee	¥900
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥900
カフェオレ(Hot or Cold)	Café Au Lait	¥900
エスプレッソ	Espresso	¥900
カフェラテ(Hot or Cold)	Café Latte	¥900
カプチーノ(Hot or Cold)	Cappuccino	¥900

紅茶/Tea ホットティーはポットにて提供いたします

ダージリン	Darjeeling	¥900
セイロン	Ceylon	¥900
アールグレイ	Earl Grey	¥900
アップルティー	Apple Tea	¥900
キャラメルティー	Caramel Tea	¥900
ピーチアプリコットティー	Peach Apricot Tea	¥900
ローズヒップティー	Rose Hip Tea	¥900

ソフトドリンク/Soft drink

オレンジジュース	Orange Juice	¥850
ピンクグレープフルーツジュース	Pink Grapefruits Juice	¥850
アップルジュース	Apple Juice	¥850
トマトジュース	Tomato Juice	¥850
コーラ	Cola	¥800
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥800
ウーロン茶	Woolong Tea	¥750
ココア (Hot or Cold)	Chocolate Milk	¥900
レモンスカッシュ	Lemon Squash	¥900
グリーンアップルソーダ	Green Apple Soda	¥850
パッションソーダ	Passion Soda	¥850

Drink Monu

おすすめワイン/Recommended Wine



スパークリングワイン/ Sparkling wine

サンテロ ブラック ブリュット Santero Black Brut

(伊)泡立ちは力強く、スッキリとした爽やかな味わい。 幅広い料理との相性が抜群で、本格派の味わいを実現したスプマンテ

Glass $\pm 1,400$

Bottle¥6,000

白ワイン/ White Wine

ホブノブ シャルドネ

Hobnob Chardonnay

(フランス) 南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り。

Glass ¥1,300

Bottle ¥6,000

赤ワイン/ Red Wine

サイクルズ グラディエーター ピノノワール *Cycles Gladiator Pinot Noir* (米) 熟した果実の風味にタンニン、やさしい酸味と心地よい苦みが一体となったワイン

Glass ¥1,400

Bottle ¥6,000

ビール/Beer

キリン 一番搾り (小瓶)	Kirin	¥900
アサヒ スーパードライ (小瓶)	Asahi	¥900
サッポロ 黒ラベル(小瓶)	Sapporo	¥900
ハイネケン	Heineken	¥950
ノンアルコールビール	Non-Alcoholic Beer	¥850

シャンパン/ Champagne

Moet & Chandon Brut Inperial 産地/フランス *シャンパーニュ (辛口)

ハウスワイン/ House Wine

ハウスワイン白	産地/チリ	White Wine	¥1,100
ハウスワイン赤	産地/チリ	Red Wine	¥1,100

ウィスキー/Whiskey

知多	Chita	Y1,400
ザ グレンリベット 12年	The Glenlivet 12Y	¥1,700
シーバスリーガル 12年	Chivas Regal 12V	¥1.400

カクテル/Cocktail

ジントニック	Gin & Tonic	¥1,100
モスコミュール	Moscow Mule	¥1,100
スクリュードライバー	Screw Driver	¥1,100
カシス (ソーダ・オレンジ)	Cassis (Soda or Orange)	¥1,100
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	Campari (Soda or Orange)	¥1,100