

Lunch Menu 11:30~14:30

黒毛和牛とオマール海老 季節の和洋折衷グルメコース



¥11,000

前菜盛合せ

- ・カツオのたたき
- ・カラフルトマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ 生ハム添え

Assorted Appetizer

オマール海老と帆立のポワレ サフランソース

Poeler of Omar & Scallop, Saffron sauce

黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

浅利御飯 蛤のお吸物 香の物

Clam Rice, Hard Clam Clear Soup, Japanese Pickles,

※写真はイメージです

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

白身魚のカルパッチョ ラタトゥイユ添え

Carpaccio of white fish with Ratatouille

海老のムース 雲丹風味

Mousse of Shrimp, Sea Urchin flavor

本日のスープ Soup of the day

オマール海老と帆立のポワレ サフランソース

Poeler of Omar & Scallop, Saffron sauce

お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレとアスパラガス エシャロットソース

Poeler of Japanese Beef & Asparagus, Shallot Sauce

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

First Drink

¥350

飲み放題 (90分)

Free Drink (90 minutes)

¥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)

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

Lunch Menu

11:30~14:30

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

Appetizer

下記A~Cより1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C



A

カツオのたたき ハーブ風味のマヨネーズソース

Searched Bonito, Herb flavored Mayonnaise Sauce

B

白身魚のカルパッチョ ラタトゥイユとともに

Carpaccio of white fish with Ratatouille

C

カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 生ハム添え

Caprese & Raw Ham

本日のスープ

Soup of the day

魚料理

Fish Dish

下記A~Cより1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C



A

マグカのソテー トマトソース

Grilled Sea Bass, Tomato Sauce

B

桜鯛のポワレ 岩海苔のソース

(+¥200)

Poeler of Sea Bream, Seaweed Sauce

(+JPY200)

C

平目のポワレ サフラン風味のバターソース

(+¥200)

Poeler of Flounder, Saffron flavored Butter Sauce

(+JPY200)

肉料理

Meat Dish

下記A~Dより1品お選びください

Please choose 1 dish from A-D



A

鶏もも肉のロースト ジンジャー風味の照り焼きソース

Roasted Chicken, Teriyaki Sauce Ginger Flavor

B

豚フィレ肉のチーズ焼き マスタードソース

(+¥300)

Grilled Fillet Pork with Cheese, Mustard Sauce

(+JPY300)

C

牛バラ肉の煮込み 赤ワイン風味のデミグラスソース

(+¥300)

Stewed Beef, Demi-glace sauce

(+JPY300)

D

牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

(+¥1,500)

Poeler of Fillet Beef, Shallot Sauce

(+JPY1,500)

デザート

Dessert

下記A~Cより1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C

A

彩りフルーツのクレープ包み ストロベリーアイス添え

(+¥300)

Crepe of Seasonal Fruits & Strawberry Ice cream

(+JPY300)

B

抹茶と大納言のパウンドケーキ フルーツ添え

(+¥300)

Matcha Pound Cake with 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

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

Lunch Menu

11:30~14:30

国産牛ステーキランチ

Beef Steak Set



~~¥,000~~ → 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

国産牛ロースのステーキ (180g)

Japanese 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

Today's Soup Green salad

鉄板特製和牛入りハンバーグ

Original Hamburg Steak

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)

Coffee or Tea

¥350

本日のプチデザート

Petit Dessert of the day

¥350

食後のお飲物&本日のプチデザート

Coffee or Tea & Petit Dessert

¥500

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

Café Menu

チェリージュビレといちごづくしのアフタヌーンティーセット

セイボリー

- ・本日のスープ
- ・7種の野菜のキッシュ
- ・カラフルトマトのカプレーゼ
- ・フォカッチャサンド

スイーツ

- ・チェリージュビレ
- ・いちごのタルト・いちごブッセ
- ・ミックスベリーのカッサータ
- ・チョコつといちご
- ・あまおうのマカロン
- ・抹茶と大納言のパウンドケーキ

※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



1 ドリンク付 (下記セットドリンクよりお選びください)

1名様¥4,000 2名様¥7,200

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
ダーズリン	セイロン	アールグレイ	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



表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

Drink Menu

Seasonal Drink



スイートサクラティー Sweet SAKURA Tea

¥950

和紅茶と桜をブレンドした春を感じるフレーバーティー

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
ローズヒップティー	Rose Hip Tea	¥900
アイスティー	Iced 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

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

Drink Menu

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)泡立ちが力強く、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パマンテ

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

シャンパン/Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル		¥2,500
<i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>	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	<i>White Wine</i>	¥1,100
ハウスワイン赤 産地/チリ	<i>Red Wine</i>	¥1,100

ウィスキー/Whiskey

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

カクテル/Cocktail

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