

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

- ・本日のお刺身盛り合わせ
- ・牛のたたき サラダ添え

Assorted Appetizer
(Assorted Sashimi, Seared Beef & Salad)

オマール海老と平貝のカルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

黒毛和牛ロース肉のステーキ 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

鰻御飯 枝豆つみれのお吸物 香の物

Grilled Eel & Rice, 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

蛸とトウモロコシのセビーチェ ミックスビーンズ添え

Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans

鶏もも肉 フレッシュタイムとトマトの香り

Chicken, Tyme & Tomato flavor

本日のスープ Soup of the day

オマール海老と平貝のカルタファタ包み

Carta Fata Wrapped, Omar & Pen Shell

お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレ ポレンタ添え 無花果のバルサミコソース

Poeler of Japanese Beef, Fig flavored Balsamic 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

蛸とトウモロコシのセビーチェ ミックスビーンズ添え

Ceviche of Octopus & Sweet corn with Mix Beans

B

鰻と桃のサラダ仕立て

Salad Style, Eel & Peach

C

冷製ローストビーフ 無花果とともに

Roasted Beef with Fig



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-D

A

赤魚のソテー バジル風味のクリームソース

Saute Red Fish, Basil flavored Cream Sauce

B

メカジキのチーズ焼き ラタトゥイユ添え

(+¥200)

Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille

(+JPY200)

C

太刀魚のポワレ オニオンソース

(+¥200)

Poeler of Cutlass Fish, Onion 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 フレッシュタイムとトマトの香り

Roasted Chicken, Fresh Tyme & Tomato

B

豚ロース肉のソテー 赤ワイン風味の照り焼きソース(+¥300)

Pork Saute, Teriyaki Sauce Red wine flavor

(+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 無花果のバルサミコソース

(+¥1,500)

Poeler of Fillet Beef, Fig flavored Balsamic 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

マンゴームースと季節のフルーツ

(+¥300)

Mango Mousse & Seasonal Fruits

(+JPY300)

B

ガトーバナヌとバニラアイスクリーム

(+¥300)

Gateau Banane & Vanilla Ice cream

(+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



~~¥,800~~ → ランチ特別価格 ¥4,000

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

¥2,200



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

¥1,700



シーフードオムライス

Seafood Omlette & Rice

¥1,700



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

¥300

本日のプチデザート

Petit Dessert of the day

¥300

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

マンゴーパフェとサマーフルーツのアフタヌーンティーセット

ウェルカムスパークリングワインカクテル

1ドリンク付 (セットドリンクよりお選びください)

- セイボリー**
 ・本日のスープ
 ・サラダ
 ・蛸とトウモロコシのセビーチェ
 ・ローストビーフサンド

- スイーツ**
 ・マンゴーパフェ
 ・マンゴームース
 ・自家製紅茶のクッキー
 ・2種類のブドウのタルト
 ・桃と紅茶のロールケーキ
 ・桃のジュレ
 ・レモンのパウンドケーキ

※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

¥4,000

セットドリンク

コーヒー(Hot or Ice)
 ダージリン セイロン アールグレイ
 ココア(Hot or Ice)

アイ스티ー
 オレンジジュース アップルジュース
 グレープフルーツジュース
 ウーロン茶



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
 (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

自家製マンゴーパフェ

Mango Parfait

¥900



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 ~フロート~



パッションフルーツ&マンゴー

Passin Fruits & Mango ¥950

コーヒーフロート

Coffee Float ¥950

レモンソーダ

Lemon Soda ¥950

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스티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プマンテ

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