

Lunch Menu 11:30~14:30

12月~2月 感謝の2コース

黒毛和牛陶板焼きとオマール海老 季節の和洋折衷コース

乾杯1ドリンク付 通常¥11,350→¥10,000

季節の前菜盛合せ

Assorted Seasonal Appetizer

寒鰯と冬野菜のみぞれ餡かけ

Winter Cod & Vegetables, Starchy Sauce with Grated Radish

オマール海老と寒鰯 岩海苔のソース

Omar & Spanish Mackerel, Seaweed Sauce

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

さつまいも御飯 帆立貝と紅ズワイ蟹のつみれ汁 香の物

Sweet Potato Rice, Scallop & Crab Dumpling Clear Soup, Japanese Pickles

ラズベリーロールケーキ ミックスベリーソース

Raspberry Roll cake, Mix Berry Sauce

コーヒー Coffee



シェフ自慢 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

乾杯1ドリンク付 通常¥9,350→¥8,000

津軽鶏胸肉の低温調理

Sous-Vide Cooked TSUGARU Chicken

帆立貝と紅ズワイ蟹のムース 岩海苔バターソース

Mousse of Scallop & Crab, Seaweed Butter sauce

本日のスープ Soup of the day

オマール海老と寒鰯のロースト 2色のソース

Roasted Omar & Winter Cod

お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレ クロラッパ茸のソース

Poeler of Japanese Beef, Mushroom Sauce

チョコレートワッフルとバニラアイスクリーム オレンジバルサミコソース

Chocolate Waffle & Vanilla ice Cream with Orange balsamic Sauce

コーヒー パン

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

カリフラワーとベーコンのキッシュ

Quiche of Cauliflower & Bacon

B

海老とリンゴのサラダ モッツアレラチーズとともに

Salad Style of Shrimp & Apple with Mozzarella Cheese

C

国産鶏胸肉のグリーンマスタードソース

Chicken Breast, Green Mustard Sauce



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

寒鰯のソテー 岩海苔バターソース

Sauteed Spanish Mackerel, Seaweed Butter Sauce

B

甘鯛のポワレ アニス風味の白ワインソース

Poeler of Tile Fish, Anise flavored White Wine Sauce

C

寒鰯のブイヤベース仕立て

Bouillabaisse of Winter Cod



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

鶏もも肉のアカシア蜂蜜焼き

Grilled Chicken with Acacia Honey

B

豚フィレ肉のオニオンマーメレードのせ

Pork Fillet with Onion Marmalade

C

牛バラ肉のシチュー仕立て

Stewed Beef Belly with Sweet Potato Puree

D

牛フィレ肉のステーキ マデラ酒風味のソース

Beef Fillet, Madeira Wine Flavored Sauce



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

ラズベリーロールケーキ ミックスベリーソース (+¥300)

Raspberry Roll Cake, Mixed Berry Sauce

B

チョコワッフルとバニラアイス オレンジバルサミコ (+¥300)

Chocolate Waffle & Vanilla Ice Cream, Orange Balsamic Sauce (+JPY300)

C

ピスタチオアイスクリーム

Pistachio Ice Cream



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

~~¥5,900~~ → ランチ特別価格 ¥4,000

Beef Steak Set



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



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

¥2,200



大豆ミートのハンバーグランチ

Soy Meat Hamburg steak Set



ヴィーガンミネストローネ サラダ

Minestrone for Vegan

Green salad

大豆ミートのハンバーグ

Soy Meat Hamburg Steak

ライス

Rice

¥2,700



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.

Lunch Menu

11:30~14:30

トリュフ香るサイプレスバーガー *Cypress Burger*

1ドリンク付 Drink Set **¥2,700**

トリュフをふんだんに使った自家製ソースがハンバーグに絶妙に合わさった
ちょっと贅沢なシェフオリジナルハンバーガー
Chef's Original Hamburger, feel a little luxury from handmade sauce with a plenty of truffle.



Drink

コーラ	Cola
ジンジャーエール	Ginger Ale
オレンジジュース	Orange Juice
ピンクグレープフルーツジュース	Pink Grapefruits Juice
アップルジュース	Apple Juice
コーヒー (Hot/Ice)	Coffee (Hot/Iced)
紅茶 (Hot/Ice)	Tea (Hot/ Iced)
ウーロン茶	Oolong Tea
ビール	Beer
白ワイン	White Wine
赤ワイン	Red Wine
ウイスキー	Whiskey
スパークリングワイン	Sparkling Wine

お子様プレート *Kid's Plate*

¥2,200



MENU

ハンバーグ
Hamburger Steak



鶏唐揚げ
Fried Chicken



コーンスープ
Corn Soup



パン または ライス
Bread or Rice



ソフトドリンク付
1 Drink

エビフライ
Fried Prawn



ポテト
Fried Potato

サラダ&ポテトサラダ
Salad & Potato Salad



バニラアイス
Vanilla Ice Cream



※小学生以下のお子様を対象です。

This menu is for children aged 12 and under.

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.

Party Menu

11:30~14:30

前日までの要予約
2名様以上

レストラン de 忘新年会 ～仲間でワイワイ大皿コース～

Food Only ¥4,500
Free Drink(120min) ¥2,500



MENU

オードブル盛り合わせ

～小海老のマリネ 津軽鶏胸肉の低温調理 ソフトサラミ バゲット～

Assorted Appetizer

～Marinated Shrimp, Sous-Vide Cooked TSUGARU Chicken, Salami, Bread～

鱈のスパイス揚げ

Spicy Fried Winter Cod

豚フィレ肉のトマトチーズ焼き

Pork Fillet, Roasted with Tomato & Cheese

ミニハンバーガー

Mini Hamburger

菜の花とベーコンのクリームパスタ

Cream Pasta, Rapeseed Blossom & Bacon

ラズベリーロールケーキ

Raspberry Roll Cake



FREE DRINK MENU

【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
- ・オレンジジュース・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース・ウーロン茶・ジンジャーエール
- ・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）
- ・スプリッツァーアレルギー（赤ワイン×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）
- ・スプリッツァーアレルギー（赤ワイン×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.

Café Menu

ベリーとショコラのアフタヌーンティーセット

1ドリンク付 (セットドリンクよりお選びください) ¥5,000



写真は2名様分になります

ウェルカムドリンク

ベリーのスパークリングワインカクテル

セイボリー

- ・本日のスープ
- ・チキンオランジュ
- ・海老のプチサラダ
- ・白身魚のグラチネ
- ・プレーンスコーン

スイーツ

- ・ルビーカカオのアイスと

ガトーショコラ

- ・自家製フロランタン
- ・ベリーのタルト
- ・フランボワーズロールケーキ
- ・ハスカップのマカロン
- ・小瓶につまったショコラムース



※食材の都合で内容が変更する場合があります。

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

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



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 Menu



Seasonal Drink

スイートオレンジティールテ Sweet Orange Tea Latte ¥950



オレンジマーマレードの入った紅茶と泡立てミルクでほんのり甘くオレンジ香る。

お好みでオレンジマーマレードを足してよりオレンジと甘さを味わえます

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

日本酒/Sake



金虎 純米

Kintora

¥1,100

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.