

Lunch Menu 11:30~14:30

黒毛和牛陶板焼き 贅沢和洋折衷グルメコース

¥11,000

季節の前菜盛合せ



Assorted Seasonal Appetizer

鱧のタタキ 柚子風味のポン酢ゼリー



Searched Bonito, Jelly of Citrus Soy Sauce

桜鯛と紅ズワイ蟹とウニのムース



Mousse of Cherry Bass, Crab & Sea Urchin

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい



Grilled Kuroge Beef

浅利の佃煮御飯 蛤のお吸物 香の物

Clam & Rice, Clear Soup, Japanese Pickles



厳選抹茶のロールケーキ 北海道あずきのアイス添え

Matcha Roll cake with Red Bean Ice Cream



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

¥8,800

桜海老とキノアのキッシュ



Quiche of Cherry Shrimp & Quinoa

フォアグラのソテー いちご風味のバルサミコソース

Sauteed Foie-Gras Strawberry flavored Balsamic Sauce



本日のスープ Soup of the day



紅ズワイ蟹とウニのムースと蛤のポッシュ 野菜のクリームソース

Mousse of Crab & Sea Urchin with Poche of Clam Vegetable cream Sauce



お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレ トリュフ風味

Poeler of Japanese Beef, Truffle Flavor



いちごのムースとルビーカカオのアイスクリーム

Strawberry Mousse & Ruby Cacao Ice Cream



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

下記A~Cより1品お選びください

Appetizer

Please choose 1 dish from A-C

A

桜海老とキノアのキッシュ
Quiche of Cherry Shrimp & Quinoa

B

生ハムといちごのサラダ ミックスドライフルーツとともに
Salad Style of Raw Ham & Strawberry with Mixed Dried Fruits

C

かつおのタタキ クリームチーズとともに
Seared Bonito with Cream Cheese



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

A

メバルのソテー レモンバターソース
Sauteed Rock Fish, Lemon Butter Sauce

B

舌ヒラメのクラムチャウダー仕立て (+¥200)
Sole, Clam Chowder style (+JPY200)

C

桜鯛のポワレ 野菜のクリームソース (+¥200)
Poeler of Cherry Bass, Vegetable Cream 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

A

鶏もも肉のソテー バジル コリアンダー風味
Sauteed Chicken, Basil & Coriander Flavor

B

豚ロース肉のバイオレットマスタード焼き (+¥300)
Grilled Pork Shoulder Loin, Violet Mustard (+JPY300)

C

牛バラ肉の煮込み サルサソース (+¥300)
Stewed Beef Belly, Salsa Sauce (+JPY300)

D

牛フィレ肉のポワレ マデラ酒風味のソース (+¥1,500)
Beef Fillet, Madeira Wine Flavored Sauce (+JPY1,500)



デザート

下記A~Cより1品お選びください

Dessert

Please choose 1 dish from A-C

A

厳選抹茶ロール 北海道あずきアイス添え (+¥300)
Matcha Roll Cake with Red Bean Ice Cream (+JPY300)

B

いちごのムース ルビーカカオのアイスとともに (+¥300)
Strawberry Mousse & Ruby Cacao Ice Cream (+JPY300)

C

バニラアイス いちごソースクリーム
Vanilla Ice Cream, Strawberry Sauce



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

¥2,200

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



大豆ミートのハンバーグランチ

¥2,700

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



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 <i>Hamburger Steak</i>	エビフライ <i>Fried Prawn</i>
	
鶏唐揚げ <i>Fried Chicken</i>	ポテト <i>Fried Potato</i>
	
コーンスープ <i>Corn Soup</i>	サラダ&ポテトサラダ <i>Salad & Potato Salad</i>
	
パン または ライス <i>Bread or Rice</i>	バニラアイス <i>Vanilla Ice Cream</i>
	
ソフトドリンク付 1 Drink	

※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.

前日までの要予約
2名様以上

Party Menu

11:30~14:30

レストラン de 歓送迎会 ~仲間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 ~かつおのマリネ スモークサーモン ソフトサラミ バゲット~

Assorted Appetizer

~Marinated Bonito, Smoked Salmon, Salami, Buggette~



メバルの香草パン粉焼き ノワゼットソース



Rock Fish, Baked in Herb Bread Crumbs

豚ロース肉のソテー 和風おろしソース



Pork Loin, Japanese Sauce

チキン唐揚げ 甘酢あんかけ



Fried Chicken, Sweet & Sour Strach Sauce

ブロッコリーとベーコンのパスタ



Pasta, Broccoli & Bacon

ベリーのケーキ



Berry 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)
- ・スプリッツァールージュ (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)
- ・スプリッツァールージュ (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

いちごファームのアフタヌーンティーセット

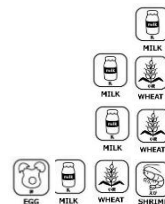
1ドリンク付 (セットドリンクよりお選びください) ¥4,500



写真は2名様分になります

セイボリー

- ・本日のスープ
- ・チキンのグラチネ
- ・生ハムいちごのカプレーゼ
- ・桜海老とキヌアのキッシュ
- ・スモークサーモンプチサラダ



スイーツ

- ・いちご香るルビーパフェ
- ・いちごミルク グラス仕立て
- ・いちごのタルト
- ・いちごのムースケーキ
- ・いちごカヌレ
- ・いちごのクロワッサンサンド
- ・濃厚抹茶のバスクチーズケーキ
- ・厳選抹茶ロール



※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)
 アイスティー 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



さくらレモンスカッシュ

Sakura-Lemon Squash

爽快なレモンスカッシュと春を感じるさくら風味
さくらシロップがほんのり甘く爽やかなドリンク

¥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



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>Moët & 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.