

Lunch Menu 11:30~14:30

黒毛和牛陶板焼き 季節の贅沢和洋折衷グルメコース

¥11,000

季節の前菜5種盛合せ Assorted Seasonal Appetizer

フォアグラと無花果のバルサミコクリーム

Fois-gras & Fig, Balsamic Sauce

オマール海老とメカジキの香草パン粉焼き

Baked Omar & Sword Fish with Herb & Bread Crumb

黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

Grilled Kuroge Beef

鰻御飯 ホタテのつみれ汁 香の物

Eel & Rice, Clear Soup with Scallop, Japanese Pickles

アールグレイとヨーグルトのパウンドケーキ 季節のフルーツ添え

Earl grey & Yogurt Pound cake with Fruits

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

2種類の桃と蛸のサラダ仕立て

Peach & Octopus, Salad style

フォアグラと無花果のコンポジション

Composition of Fois-Gras & Fig

本日のスープ Soup of the day

オマール海老とスズキのポワレ 香味野菜のクリームソース

Poeler of Omar & Sea Bass, Vegetable cream Sauce

お口直しのグラニテ Sherbet

国産牛ロース肉のポワレ トリュフ入りマッシュポテト

Poeler of Japanese Beef with Truffle Flavored Mashed potato

マンゴーを使ったロールケーキ仕立て

Mango Rolled Cake

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



A

下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C

2種類の桃と蛸のサラダ仕立て

Salad Style, Peach & Octopus

B

ホワイトアスパラガスとスモーク鴨 バルサミコソース

White Asparagus & Smoked Duck, Balsamic Sauce

C

鰻と無花果のマリネ

Marinated Eel & Fig



本日のスープ

Soup of the day

魚料理

Fish Dish



A

下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-D

メカジキのバジル焼き サルサソース

Basil Grilled Sword Fish, Salsa Sauce

B

赤魚のソテー ケッパー入りバターソース

Sauteed Red Fish, Butter Sauce with Capers

(+¥200)

(+JPY200)

C

スズキのポワレ 香味野菜のクリームソース

Poeler of Sea Bass, Vegetable Cream Sauce

(+¥200)

(+JPY200)



肉料理

Meat Dish



A

鶏もも肉のソテー 粒マスタードソース

Sauteed Chicken, Mustard Sauce

B

豚ロース肉の香草パン粉焼き

Baked Pork Loin with Herbs & Bread Crumbs

(+¥300)

(+JPY300)

C

牛バラ肉の煮込み フォンドボーソース

Stewed Beef Belly, Fond de Veau Sauce

(+¥300)

(+JPY300)

D

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Beef Fillet, Red Wine Sauce

(+¥1,500)

(+JPY1,500)



デザート

Dessert

A

下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C

マンゴーを使ったロールケーキ仕立て

Mango Roll Cake

(+¥300)

(+JPY300)

B

アールグレイとヨーグルトのパウンドケーキ

Pound Cake of Earl grey & Yogurt

(+¥300)

(+JPY300)

C

ほうじ茶アイス クリームフェッテかけ

Roasted Green Tea Ice Cream with 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

¥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

夏限定！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 ～サーモンマリネ スモーク鴨 ソフトサラミ バゲット～

Assorted Appetizer

～Marinated Salmon, Smoked Duck, Salami, Bugette～



メカジキのピカタ トマトソース

Rock Fish, Baked in Herb Bread Crumbs



豚ロース肉のソテー 塩おろしソース

Pork Loin, Japanese Sauce



白身魚のフライ チリソース

Fried White Fish, Chilli Sauce



ナスとベーコンのパスタ

Pasta, Eggplant & Bacon



ほうじ茶のアイスクリーム

Roasted Green Tea Ice Cream



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




マンゴーとサマーフルーツ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 
- ・スモーク鴨とラタトゥイユのタルティーン 
- ・無花果のカプレーゼ 
- ・蛸と夏野菜のバジルマリネ

スイーツ

- ・特製マンゴーパフェ   
- ・パッションフルーツとジャスミンゼリー
- ・レモン風味のフィナンシェ   
- ・マンゴーとオレンジのタルト   
- ・桃とアールグレイのムース   
- ・マンゴーのロールケーキ   
- ・サマーフルーツのアソートメント
- ・スコーン   

オレンジクリームチーズ添え

※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



ファジーネーブル&トニック Fuzzy-Navel & Tonic

桃とオレンジの定番カクテルをトニックウォーターで爽やかな仕上がりに

¥950

ブルーパラダイス Blue Paradise

夏を感じるパッションフルーツとレモンで爽やかに

¥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.