

A5rank Japanese black beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産【極上生ハム】の盛り合わせ

スペイン産 18ヶ月熟成ハモンセラーノ
スペイン産 24ヶ月熟成イベリコ豚の最高峰ベジョータ

SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

ENTREE CHAUD

ふりふり海老とブロッコリーのアヒージョ・シェリー酒風味・
自家製セミドライマトのマルゲリータ風おつまみガレット

MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】うちもも肉のグリル
- 大分県産甘口醤油とエクストラヴァージンオリーブオイルのソース -

PASTA

トリュフ香る!たっぷりマッシュルームとキノコのクリームパスタ

DESSERT

バニラアイス
- 自家製キャラメルソースがけ -

FREE DRINK

飲み放題

8,000yen(税込)

Hearth Course

ハースコース

Menu

ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム
- トリュフの香り -

SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

ENTREE CHAUD

カリカリ!フライドポテト

GALETTE

ガレットの王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・ハム】

MAIN

山形県産米沢豚のコンフィグリル

DESSERT

キャラメルソースのプリン

飲み放題付き 6,000yen(税込) / お料理のみ 4,500yen(税込)

Smoke Grill Course

スモークグリルコース

Menu

ENTREE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム
- トリュフの香り -

SALAD

自家製ローストビーフと季節フルーツのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

自家製!サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル - 瞬間スモーク -

PASTA

ヤリイカと魚醤のレモンパスタ
- アンチョビバターパン粉かけ -

DESSERT

キャラメルソースのプリン

飲み放題付き 6,500yen(税込) / お料理のみ 5,000yen(税込)

Lunch Hearth Course

ランチ ハースコース

Menu

SOUP

本日のスープ

ENTREE FROIDE

季節鮮魚のカルパッチョ - シェリービネガーソース -

SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

PASTA

選べる生パスタ
別紙メニューよりお選びください * 2名様で1種お選びいただけます

DESSERT

チョコ愛好家に送る 濃厚ショコラ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

2,750yen(税込)

Lunch Yonezawa Pork Course

ランチ 米沢豚グリルコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -

キッシュフォレストイエヌ - キノコとドライマトのキッシュ -

鴨むね肉のコンフィと季節のフルーツ - オレンジバルサミコソース -

SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ

- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

MAIN

山形県産米沢豚のコンフィグリル

DESSERT

チョコ愛好家に送る 濃厚ショコラ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,300yen (税込)

Lunch Chef Special Course

ランチ限定 シェフのスペシャルコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -

キッシュフォレスティエヌ - キノコとドライマトのキッシュ -

鴨むね肉のコンフィと季節のフルーツ - オレンジバルサミコソース -

SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ

- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

自家製!サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル

- 西洋わさびのレフォールソースとブルターニュのグランド塩を添えて -

PASTA

ワタリガニと赤えびのクロスターチ

- リングイネ -

DESSERT

黒糖のクレマカタラーナ とバニラアイス

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,850yen(税込)