

シェフのおまかせ ランチコース ¥5,500(¥5,000税抜)

季節の付き出し

冷製前菜

前菜の盛り合わせ

温製前菜

尾鷲産 鯖のソテーと土佐文旦 落の薑のソース

パスタ料理

* ホタルイカと春キャベツ、カラスミのスパゲティ

又は (どちらか同じパスタをお選びください)

* イカ墨を練り込んだタリオリーニ ウニとフレッシュトマトのソース

(数量限定)+ 1,500円

パスタ料理

仔羊のラグーソース タリアテッレ

メイン料理

お好みの料理を下記より一品お選び下さい。

* 本日の鮮魚料理 季節のお野菜を添えて

又は

* ブルターニュ産 鴨胸肉のロースト ルビーポートのソース

又は

* 和牛サーロインのポワレ マデラワイン風味のジュのソース + 2,000円

本日のデザート

食後のお飲み物と小菓子

シェフのおまかせ ランチコース ¥8,800(¥8,000税抜)

シェフが厳選した季節の食材をお客様だけの特別コースに仕立てます。

ボリュームはそのままに、お料理をお楽しみ頂けます。

※ 食材の仕入れ状況により、内容は変更致します。

※ 表示価格とは別途に5%のサービス料と消費税を頂戴いたしております。