

今月のオードブル 又は ポターージュ

燕産イチジクのコンポート 胡桃のソース 彩り野菜のオードブルと共に

又は

巻産冬人参のポターージュ
(ポターージュ単品+¥250)

..... Lunch

定番 シェフ自慢 国産牛ホホ肉の柔らかか赤ワイン煮込み
14年継ぎ足しデミグラスソース(限定10食) ¥1,650

産地直送鮮魚 北海道産帆立貝 天使の海老のソテー盛り合わせ
季節野菜をたっぷり添えて シェフ自慢のソースで ¥1,750

牛ロース肉のステーキ 温野菜の菜園仕立て
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り ¥1,850

若鶏の香ばしいオーブン焼き ジャガイモのピューレと共に
フランス産マスタードソース バルサミコ風味 ¥1,500

※上記のお料理はパンorライス、コーヒーor紅茶が付きます

野菜とベーコンのトマトソーススパゲッティ ¥1,350

小柱のバジルクリームソーススパゲッティ ¥1,350

※上記のお料理はコーヒーor紅茶が付きます。パン単品¥250