

L U N C H

Lunch course

ランチコース 3,850円

Swordfish and potato terrine with liver sauce

秋刀魚とジャガイモのテリーヌ 肝のソース

Today's potage

本日のポタージュ

-----お魚料理-----

Please choose a fish dish from below

お魚料理をどちらかお選びください

Fricassee of sea bream and Daikokumoto shimeji mushrooms

鯛と大黒本しめじのフリカッセ

又は

A dish of lobster (+1,980円)

オマール海老の一皿

-----お肉料理-----

Please choose your meat dish from below

お肉料理をどちらかお選びください

Roasted duck and ginger confiture with bigarade sauce

鴨のローストと生姜のコンフィチュール ビガラードソース

又は

A plate of beef fillet

特選牛フィレ肉の一皿 (+1,430円)

-----デザート-----

Chestnut and cassis Mont Blanc, coconut tuile

栗とカシスのモンブラン ココナッツのチュイル

coffee or tea

食後のお飲み物

All prices are tax included

上記の価格は全て税込となっております