

ランチメニュー

Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

前菜

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のロースト

そのジュのソースで

又は

国産牛肉のステーキ (+¥800)

Dessert

本日のデザート

Café

コーヒー

¥3,500 (税込)

*メインディッシュを魚料理、肉料理の両方ご希望のお客様は
¥5,000(税込)でサービス致します

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。

Bonne année Déjeuner menu
新春スペシャルランチ

Amuse-bouche
掛川市ベルファーム農園
あかでみトマトのコンプレッション

Entrée froid
静岡・三保で獲れた平目の昆布メカルパッチョ
富士宮なごみ農園宮田さんが作る根菜のサラダ仕立て

Entrée chaud
フォアグラのポワレ
丸茄子のフリット添え ソース・マディラ

crustacés
伊勢海老のポワレ 静岡県産ネギ添え
ソース・アメリカーナ

又は

Viande
ランド産 鳩のロースト
キノコとジャガイモのピューレ添え ソース・サルミ

Dessert
久能の石垣イチゴのミルフィーユ
いちごのアイス添え

Café et mignardise
コーヒーとお茶菓子

¥7,500 (税込)