

DÉJEUNER

ランチ

(11:30-14:00L.O.)

ランチメニュー

Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

真アジの香草パン粉のフリット サラダ仕立て
ホタルイカの菜の花ソース添え

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ 春キャベツのソース

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

国産牛肉ステーキ(+800円)

Dessert

テリーヌショコラと季節のフルーツを添えて

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。

スペシャルランチメニュー

Special Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

ニューカレドニア産 天使の海老とマッシュルームのラビオリ
シャンパンソースを添えて

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ ハーブのソース

Viande

国産牛肉のステーキ 静岡県産のワサビのソースで

Dessert

静岡県産の抹茶、卵、牛乳で作った焼きプリン
季節のアイス添え

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥7,500

レディースランチメニュー

Ladies Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日の一口アミューズ

Entrée

静岡県産の野菜をふんだん使ったスペシャルオードブル

Soupe

本日のスープ

Poisson et Viande

レディースランチ限定の本日のメインディッシュ

Dessert

本日のデザート

Café

コーヒー

¥4,000

アペリティブ Apéritif

■本日のグラスワイン

スパークリングワイン	~Vin Mousseux ~	¥1,300
白ワイン	~Vin Blanc ~	¥650
赤ワイン	~Vin Rouge ~	¥650

■ビール/ Bière

サッポロ 静岡麦酒(樽生)	SAPPORO Shizuokabakushu	¥540
---------------	-------------------------	------

ノンアルコールドリンク Apéritif SANS ALCOOL

■ノンアルコールワイン/ VIN AU VERRE

デュック・ドゥ・モンターニュ (スパークリング)	Duc de montagne	¥650
ヴィンテンス・シャルドネ (ホワイト)	Vintense Chardonnay	¥650
ヴィンテンス・メルロー (レッド)	Vintense Merlot	¥650

■ビアテイストドリンク/ Bière

サッポロ プレミアムアルコールフリー	SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE	¥650
--------------------	------------------------------	------

ソフトドリンク Boissons sans alcool

オレンジジュース Jus d'orange		¥540
静岡あかでみトマトジュース Jus de tomato		¥650
ジンジャーエール(ウィルキンソン) Ginger ale(Willkinson)		¥540
ウーロン茶 Thé oolong		¥540

※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。