

# *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

カツオのタタキ風

赤ピーマンのムースと焼きナスのピューレ添え

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ ソースサフラン

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のロースト

クスクス仕立て

又は

国産牛肉ステーキ(+800円)

Dessert

酒粕のブランマンジェ

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*

喜多方のホワイトアスパラガスのブランシール  
きのこのソテーと生ハムを添えて

*Soupe*

本日のスープ

*Poisson*

本日の鮮魚のポワレ  
甘口のシェリーと黒ゴマ油を効かせたソースで

*Viande*

黒毛和牛のステーキ ソースピカント

*Dessert*

季節のフルーツのパリブレスト

*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。