

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

清水漁港で獲れた太刀魚の炙り焼き
静岡県産タケノコと春野菜を添えて

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
ニラのソテーと岩海苔のソースと共に

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

アユの瞬間燻製

喜多方のグリーンアスパラガスとサワークリームのソースで

Soupe

本日のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ

静岡県産のお茶を使ったニョッキとトマトソースと一緒に

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

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。