

DÉJEUNER

ランチ

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

ランチメニュー

Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Entrée

秋刀魚の炙り焼き 静岡県産焼きナスと落花生、
赤玉ねぎのピクルス、和梨添え 赤ワインソース

Soupe

静岡県産 サツマイモのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ

季節のキノコを添えて マッシュルームのカプチーノ仕立て

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のグリエ

そのジュとマロンのソースで

又は

国産牛肉ステーキ

季節の野菜と柿のローストを添えて(+800円)

Dessert

静岡県産 イチジクのコンポート オレンジ風味

蜂蜜のアイスと白ワインのジュレと共に

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

スペシャルランチメニュー

Special Déjeuner menu

Amuse-bouche

本日のアミューズ

Entrée

静岡県産 マッシュルームと舞茸のフラン
静岡県産 いきいき鶏のレバーと黒キクラゲ、アワビ茸を添えて
シャンピニオンソースとポルト酒の二種類のソースで

Soupe

静岡県産 サツマイモのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
なごみ農園の葉人参を添えて 人参のソースと共に

Viande

黒毛和牛のステーキ
季節の野菜と柿のローストを添えて

Dessert

静岡県産 和梨のキャラメリゼ バニラアイス添え
トンカ豆の香り

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥7,500

※前日までに要予約

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 ou 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

※3日前までに要予約

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。