

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

サーモンマリネ デイルの香り

静岡県産タケノコとグリーンピースのピューレを添えて

Soupe

静岡県産 カブのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ

サフランソース

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のロースト

せりのソースとそのジュの2種のソースで

又は

国産牛肉ステーキ ソース・ア・ランティボワーズ(+800円)

Dessert

よもぎのアイスクリームと

金柑のコンポート

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。

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

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

喜多方のホワイトアスパラガスとハマグリ
の酒蒸しのブルノワセットソース

Soupe

静岡県産 カブのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
ハーブソース

Viande

北海道・酒井さんの育てた仔羊のロースト
富士宮なごみ農園・ATABOファームの野菜を添えて
タイムソース
又は
黒毛和牛のステーキ
ソース・ア・ランティボワーズ

Dessert

フォンダンショコラ
ごぼうのアイスとビーツのソース

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥7500

※前日までに要予約

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 ~	¥1,400
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	¥550
---------------	-------------------------	------

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		¥550
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)		¥550
ウーロン茶 Thé oolong		¥550

※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。