

# *DÉJEUNER*

ランチ

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

# ランチメニュー

Déjeuner menu

Amuse-bouche

一口アミューズ

Entrée

アジ、天使のエビ、帆立のムースの  
パブリック包み  
パプリカのソース

Soupe

里イモのスープ

Poisson

本日鮮魚のポワレ  
シャンピニオンソース  
又は

Viande

富士宮・さの萬`萬幻豚`のロースト  
あかでみとまとのソース レンズ豆を添えて

又は

国産牛肉ステーキ  
モリーユ茸のソース

Dessert

マスカルポーネのセミフレッド  
バナナのタルタルとスペキュロス添え

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*

清水魚市場直送 魚介のフリチュール

*Entrée*

真鯛のカルパッチョ

切り干し大根と根菜野菜のフリチュール

青ゆずのビネグレット

*Soupe*

里イモのスープ

*Poisson*

本日鮮魚のポワレ

甘口シェリーのソース ごま油の香り

*Viande*

フランス産 仔羊のロースト タイムソース

富士宮野菜を添えて

又は

黒毛和牛のステーキ

モリーユ茸のソース

*Dessert*

洋梨のキャラメリゼ

キャラメルを添えて 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

## 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。