

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。