

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

エスカルゴ、茸を詰めたあかでみトマトのフライのファルシ
白海老のフリットを添えて

Soupe

静岡産 野菜のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ シードルソース

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のロースト パプリカソース

又は

国産牛肉ステーキ エストラゴンのソース (+800円)

富士宮の野菜を添えて

Dessert

柿のタルト ゲランドの塩のキャラメルアイスを添えて

Café ou The

コーヒー又は紅茶

¥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

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

フランス産フォアグラのポワレ マデラソース
白菜のローストを添えて

Soupe

静岡産 野菜のスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレブルブランソース
からすみを添えて

Viande

蝦夷鹿ロースのロティ ポアブレードソース
富士宮なごみ農園の野菜を添えて

又は

黒毛和牛のステーキ エストラゴンのソース
富士宮なごみ農園の野菜を添えて

Dessert

タルトタタンと季節のフルーツ
バニラのアイスクリームを添えて

Café

コーヒー

¥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。