

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

キハダマグロのパートブリック包み
菊川のあかでみトマトソースとバルサミコソース
プチサラダを添えて

Soupe

冷製とうもろこしのスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
ココナッツ風味のイエローカレーのソース

又は

Viande

富士宮・さの萬 萬幻豚のフィレ肉のクレピネット包み
ゆず胡麻のソース

又は

黒毛和牛シンシンのステーキ 梅酒のソース(+1,000円)
富士宮の野菜を添えて

Dessert

マスカルポーネのセミフレット
バナナのタルタルを添えて

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

※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

北海道産ホッキ貝のソテー
フランス産アーティーチョークのフリットとフロマージュブランを添えて
レモングラスのソース

Soupe

冷製とうもろこしのスープ

Poisson

穴子の蒸し焼き バルサミコソース
夏野菜を添えて

Viande

西日本産夏ジカのロースのポワレ
ポワヴレードソース
富士宮 ATABO ファームの夏野菜を添えて
又は
黒毛和牛又はアイルランド産ヘアフォード牛のリブロースステーキ
梅酒のソース

Dessert

小さなパイナップルのデザート
パッションフルーツのグラスを添えて

Café

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~ ¥1,400

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

■スパークリングティー/ Sparkling Japanese Tea

深蒸し茶 牧之原市 高柳製茶 ¥1100

べにふうき紅茶 ¥1100

■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 ¥550
Jus d'orange

静岡あかでみトマトジュース ¥650
Jus de tomato

ジンジャーエール(ウィルキンソン) ¥550
Ginger ale(Willkinson)

ウーロン茶 ¥550
Thé oolong

※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。