

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

清水産タチウオのあぶり焼き
菊川産あかでみトマトのブルノワゼットソース
里芋とプチサラダを添えて

Soupe

三島産紅あずまのさつまいもスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ
レモングラス風味のクリュスタッセソース
三保の丸ナスのフリットを添えて

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
藤枝のアワビ茸とマッシュルームとマデラソースの2種のソース

又は

黒毛和牛シンシンのステーキ エシャロットソース(+1000円)

富士宮 ATABO ファームの秋野菜を添えて

Dessert

ザクロのパンナコッタ リンゴのタルティーヌ
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

※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

清水産ワタリガニと天使のエビ アメリカソース

静岡県産バターナッツカボチャを添えて

オランダソース

Soupe

三島産

紅あずまのさつまいものスープ

Poisson

本日の鮮魚のポワレ 赤ワインソース

森町の新米リゾット 菊川産の栗と

藤枝のアワビ茸を添えて

Viande

フランス・ロゼール産仔羊のロースト デイジョン風

富士宮 ATABO ファームの秋野菜を添えて

又は

黒毛和牛シンシンのステーキ エシャロットソース

富士宮 ATABO ファームの秋野菜を添えて

Dessert

柿のデリス スパイイス風味

清水産臥龍梅の酒かすのグラスを添えて

Café

コーヒーとお茶菓子

¥7,500

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 牧之原市 高柳製茶

深蒸し茶 ¥600

べにふうき紅茶 ¥600

■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。