

# Prix fixe

## 前菜 + メイン + 食後のお飲み物

3,500- (税込)

下記のそれぞれの選択肢の中から1品ずつお選びください。

\*印はスペシャリテのお料理になります。

### 前菜 アラカルト 前菜 1,540-

- ・ 自家製スモークサーモンのサラダ
- ・ 自家製パテ・ド・カンパーニュ ピクルスとパン・ド・カンパーニュのトースト添え
- ・ 阿波尾鶏のバロティーヌ シェリー風味のコンソメのジュレ添え (+800)
- ・ 自家製ヴァントレッシュとピペラード (バスク風パンチェッタとパプリカのトマト煮)

### メイン アラカルト 魚、肉料理 2,530-

- ・ 本日の魚料理
  - ・ 本日の肉料理
  - ・ 馬肉のタルタルステーキ フライドポテトとグリーンサラダ
  - \* ・ 北海道産 鴨腿肉のコンフィ (+800)
  - \* ・ ステックフリット サーロインステーキとフライドポテト (+500)
- ※黒毛和牛カイノミに変更 (+2,000)

### 食後のお飲み物 アラカルト 550-

- ・ コーヒー × 紅茶 × エスプレッソ × フレッシュハーブティー (+330-)

## ランチコースにプラスして

\* めのご飯として魯肉飯やチーズ盛り合わせの追加も承ります ☺

### デザート コースにプラスして+880 アラカルト 1,320-

- ・ 本日のデザート
- ・ アイスクリームとシャーベットの3種盛り合わせ

表示価格は税込、( )内はプラス料金を申し受けます。

## Lunch Set

サラダ + メイン + 小さなアイス

下記A～Eの中からお好みのメインをお選びいただけます。

A. 本日の魚料理	2,640
B. 本日の肉料理	2,640
C. ステックフリット サーロインステーキとフライドポテト ※黒毛和牛カイノミに変更 (+1,500)	3,100
D. 馬肉のタルタルステーキ フライドポテトとグリーンサラダ	3,100
E. 鴨腿肉のコンフィ マッシュルームとクレソンのサラダ	3,100

ランチセットにプラスして

・メの魯肉飯 (ルーローファン)	Full, 660 Half, 330
・本日のスープ	Pot, 880 Bowl, 550
・オニオングラタンスープ	1,540
・パテ・ド・カンパーニュ	1,100 (平日限定価格)
・本日のデザート *セットにプラスして+880 アラカルト	1,320-
・コーヒー × 紅茶 × エスプレッソ (フィナンシェ付き)	550

\*その他、別紙にてアラカルトをご用意しております。

表示価格は税込、( )内はプラス料金となります。

サービス料として10%申し受けます。

# Lunch A la carte

## 前菜

- ・スペイン ホセ・ルー社のグリーンオリーブマリネ 660
- ・焼き立てパンケーキ トリュフオイルとメープルシロップ 880
- ・フライドポテト 880
- ・本日のスープ 880
- ・オニオングラタンスープ 1,540
- ・広島梶谷農園のサラダ 1,100
- ・自家製パテ・ド・カンパーニュ ピクルスとパン・ド・カンパーニュのトースト添え 1,540
- ・シャルキュトリー盛り合わせ (ジャンボンブラン、生ハム、サラミ、チョリソー、パテ) 2,530
- \* 北海道厚岸中嶋さんの牡蠣 ハッバロア、ムース、ソルベ、シャンパン風味のジュレ 2,750

## メイン

- ・真鯛のクネル 甲殻類のクリームソース 2,750
- ・南部高原豚バラ肉のカルボナード風 (飴色玉葱と黒ビールの煮込み) 2,750
- ・メツゲライクスタ製トゥールーズソーセージ (2本) Bioのレンズ豆 2,530
- ・アショア (ミンチ肉と唐辛子のピクルスの煮込み バスク風) 2,860
- ・北海道産 鴨腿肉のコンフィ 3,630

- ・魯肉飯 (ルーローファン)

小サイズ	330
中サイズ	660
大サイズ	1,320

- ・チーズ盛り合わせ 2種類 1,320-、3種類 1,980-、4種類 2,640-、5種類 3,300-

※表示価格に別途サービス料として10%を申し受けます。