

プリフィックスメニュー

LUNCH

3皿  
コース

¥3,700 [税込 ¥4,070]

4皿  
コース

¥4,800 [税込 ¥5,280]

前菜・パスタ・メイン・デザートから  
お好きな料理をご自由にお選びくださいませ。(パン&食後のカフェ付き)

※同じカテゴリからでも複数お選びいただけます

前  
菜

今月の  
おすすめ



寒ブリの軽いマリネ トマトのジュレとグレープフルーツ

マッシュルームと舞茸のスープ 温度卵とパルミジャーノレッジャーノ

葉野菜とじゃが芋 生ハム アンディーブのサラダ クルミとゴルゴンゾーラのソース

赤エビのフリット パッションフルーツのソースとクミン香る人参ピューレ

ノルウェーサーモンのマリネ 根セロリのクリームと野菜 ディルのオイル

自家製パテとシャルキュトリーの盛り合わせ

パ  
ス  
タ

今月の  
おすすめ



マダコとブロッコリーのスパゲッティニ パプリカ風味のパン粉を添えて

彩り野菜のプッタネスカ パーニャカウダソース

ノルウェーサーモンと青のり マッシュルームのクリームパスタ

ほうれん草とナスのラザニア

メ  
イ  
ン

今月の  
おすすめ



マダラのロースト レモンとジャガイモのピューレとンドウイヤのソース

マダイのポワレ 里芋と焦がしバターのソース

オリヴィアポークのローストと焼きレンコン 海苔のソース

仔羊のポルペッティ フランス産ポルチーニ茸と秋ナスのクリームソース

鶏胸肉のロースト カボチャとゴルゴンゾーラソース ナッツのキャラメリゼ

牛肩ロースのタリアータ アンチョビバターとパルサミコ風味のサラダ [+800]

デ  
ザ  
ー  
ト

今月の  
おすすめ



さつまいものヴァリエ アールグレイのジェラート

渋皮栗のモンブラン パッションフルーツのジェラート

林檎のキャラメリゼと香ばしく焼いたパイ スパイとミルクのジェラート

抹茶のティラミス 濃縮牛乳のジェラート

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでご相談ください