

# Lunch Menu

ランチメニュー

## Lunch Set

ランチセット

ランチセットに+¥300 で本日のデザートを追加可能です。  
お飲み物は下記のランチドリンクよりお選びください。

### A パスタランチ



サラダ  
パスタ  
(大葉のジェノベーゼ)  
パン  
ドリンク

¥ 2,300

### B 気まぐれランチ



サラダ  
本日のメイン  
(ASK)  
パン  
ドリンク

¥ 2,480

## Lunch Course

ランチコース

選べるメインは右ページより、  
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜  
スープ  
選べるメイン  
(鶏 / 魚 / 豚 / 牛)  
パン  
デザート

¥ 3,250

## Lunch Full Course

ランチフルコース【事前予約制】

前日までの事前予約制です。  
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜  
スープ  
魚料理  
肉料理  
パン  
デザート

¥ 4,950

## Lunch Drink

ランチドリンク

- コーヒー (Hot / Ice)
- 希望の雫 りんごジュース (青森)
- 自家製クラフトコーラ
- 紅茶 (Hot / Ice)
- ほうじ茶 (Hot / Ice)
- 自家製ジンジャーエール

\*すべて消費税込価格となります。サービス料は別途頂いておりません。



## Choice of Main

選べるメイン



### Chicken 鶏

国産鶏もも肉  
塩麴ロースト

塩麴と白ワインでマリネした鶏もも肉をじっくり焼き上げ、トマトと大葉のピューレ、玄米黒酢、濃口醤油のビネグレットソースでさっぱりと。

玄米黒酢（京都 飯尾酒造）

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）



### Fish 魚

鮮魚のプレゼ  
新生姜とあま味噌の軽いバターソース

あま味噌でマリネした鮮魚をじっくり焼き上げ、軽いバターソースで。甘みの強い新生姜と昆布出汁、レモンでさっぱりとした味わいに。

甘味噌（岡山 名刀味噌）



### Pork 豚

山形豚のグリル 菜園風  
焦がし玉ねぎと醤油、ブラックペッパーソース

低温調理した山形豚のグリル。焦がし玉ねぎとコンソメ、ブラックペッパーの香りと、濃口醤油でまとめたソースで。

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）



### Beef 牛 + ¥1,100

特選牛のグリル  
クルミとわさびのピューレ 季節の野菜を添えて

醤油の甘み、わさびの香りとくるみの風味を融合させたソースが引き出すシェフの厳選した牛の旨み。

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）

# A la carte

アラカルト

## Salad & Appetizer

サラダ・前菜

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 前菜 盛り合わせ 5種類    | ¥ 1,000 |
| サラダ             | ¥ 800   |
| 自家製パテ           | ¥ 1,000 |
| シェフ特製 自家製やわらかハム | ¥ 900   |
| オリーブ            | ¥ 500   |
| 本日の前菜各種 (ASK)   | ¥ 500   |

## Pasta

パスタ

|        |         |
|--------|---------|
| 本日のパスタ | ¥ 1,500 |
|--------|---------|

## Main Dish

メイン料理

\*少々お時間をいただく場合がございます

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 特選牛のグリル クルミのペースト わさび醤油のテイスト | ¥ 3,200 |
| 山形豚のグリル 有馬山椒の赤ワインソース        | ¥ 2,000 |
| 鮮魚の味噌焼き 生海苔の白ワインソース         | ¥ 2,000 |
| 国産鶏もも肉 塩麴ロースト 黒酢と醤油のビネグレット  | ¥ 1,800 |
| 大葉としらすのジェノベーゼ               | ¥ 1,500 |

\*すべて消費税込価格となります。サービス料は別途頂いておりません。