

Lunch Menu ランチメニュー

Pasta Set

パスタランチセット

お飲み物は下のランチドリンクよりお選びください。
追加メニューもオーダーいただけます。

サラダ
パスタ
(あさりとからすみのレモンクリーム)
パン
ドリンク

¥ 2,300

Chef's Whim Set

気まぐれランチセット

お飲み物は下のランチドリンクよりお選びください。
追加メニューもオーダーいただけます。

サラダ
本日のメイン
(ASK)
パン
ドリンク

¥ 2,480

Course

ランチコース

選べるメインは右ページより、
お飲み物は下のランチドリンクよりお選びください。

前菜
スープ
選べるメイン
(魚 / 豚 / 牛)
パン
デザート&ドリンク

¥ 3,250

Full Course

【数量限定】ランチフルコース

14時ラストオーダーです。
お飲み物は下のランチドリンクよりお選びください。

前菜
スープ
本日の魚料理
本日の肉料理
パン
デザート&ドリンク

¥ 4,950

Lunch Drink

ランチドリンク

- コーヒー (Hot / Ice)
- 紅茶 (Hot / Ice)
- ほうじ茶 (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
- 自家製ジンジャーエール

Additional Menu

追加メニュー

- 本日のパスタ (ハーフ) ¥660
- 本日のデザート ¥300
- 季節のスープ ¥300

*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 Dish

ランチコースの選べるメイン

Fish

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

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

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 + ¥1,100

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）

Special Course

【要予約】特別ランチコース

記念日や、大切な日にいかがですか。

3日前までの事前予約制です。

全8品程度

乾杯ドリンク付き

（スパークリングワイン / ソフトドリンク）

¥9,000

*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。

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 焦がし玉葱とブラックペッパーソース	¥ 2,000
鮮魚のプレゼ 新生姜とあま味噌の軽いバターソース	¥ 2,000
あざりとからすみのレモンクリームパスタ	¥ 1,500