

Menu

ランチコース Éclat (エクラ)

アミューズ

δ

季節のクリームスープ

δ

“紀州梅まだい”とハマグリのブレゼ ドライベルモットの香り

または

神戸ポークバラ肉と筍のコンフィ 黒胡椒を効かせたジュソース

(メインを 国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース に変更：+ ¥1,800)

δ

パン

(ブレンドコーヒーまたは紅茶を追加：+ ¥500)

¥3,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

Menu

ランチコース Bonheur (ボヌール)

アミューズ

δ

花に見立てた紀州梅まだい
じゃばらの出汁とコンフィチュール ロケットピューレ

δ

神戸ポークバラ肉と筍のコンフィ 黒胡椒を効かせたジュソース
(メインを 国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソースに変更：+ ¥1,800)

δ

クレームカラメル～高砂の夕日～

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥ 5,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

ランチコース Synergie (シナジー)

アミューズ

δ

“和歌山県産アジアカエビ”とアワビのカクテル
春野菜のクリーム

または

猪と鹿のパテクルート ～わかやまジビエ～ ぶどう山椒の香り

δ

季節のクリームスープ

δ

“紀州梅まだい”とハマグリブレゼ ドライベルモットの香り

または

神戸ポークバラ肉と筍のコンフィ 黒胡椒を効かせたジュソース
(メインを 国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース に変更: + ¥1,800)

δ

ピスタチオとショコラのテリーヌ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥7,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.