

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” のポワレ 柑橘のブルブランソース

または

“紀州うめどり” と神戸ポークのバロティーヌ トマトとエストラゴン風味
(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

季節のクリームスープ

δ

炙り帆立と初夏のビーツ “紀州南高梅” と赤紫蘇を添えて

δ

“紀州うめどり” と神戸ポークのバロティーヌ トマトとエストラゴン風味
(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

アイスクリーム (バニラ／チョコ／はちみつ)

または

シャーベット (ヨーグルト／ベリー)

※上記5つの中から2つお選びください

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

季節のクリームスープ

δ

“那智勝浦産マグロ”のマリネ 軽いスモーク 紀六柑ドレッシング

δ

“和歌山県産アジアカエビ” アスパラガスのロティ
アンチョビの泡ソース

δ

“紀州うめどり”と神戸ポークのバロティーヌ トマトとエストラゴン風味
(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

クレームブリュレ “紀州梅たまご”

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.