



## ランチコース

### Éclat ~エクラ~ ¥3,500

※割引対象外

アミューズ

★「スープ」より1品お選びください

★「メイン」より1品お選びください

パン

(ブレンドコーヒー または 紅茶 追加 +¥500)

### 新春ランチ ¥5,000

※割引対象外

アミューズ

海老のビスク

寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストーソース

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

### Synergie ~シナジー~ ¥7,000

アミューズ

★「前菜」より1品お選びください

★「メイン」の魚料理より1品お選びください

★「メイン」の肉料理より1品お選びください

★「デザート」より1品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

### アラカルトメニューもご用意しております

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※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。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

## プリフィクスメニュー

### 《Soupe スープ》

海老のビスク

オニオングラタンスープ

+¥600

### 《Entrees 前菜》

パテ・クルート（ハーフ）



寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストーソース

+¥600

足赤海老のスパイスロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て

+¥1,200

赤ワイン味噌でマリネした国産牛もも肉 岩津葱のア・ラ・クレーム

+¥1,500

パテ・クルート（1枚判）



海老芋とフォアグラのプレッセ

+¥1,800

### 《Plats メイン》

真鯛のロティ ムール貝のスープ仕立て

+¥800

オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァブール ナンチュアソース

+¥1,000

黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース

+¥1,500

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

+¥1,500

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミントのジュ

+¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

### 《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

+¥600

クレームカラメル “高砂の夕日”

+¥800

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

+¥1,000

ショコラパルフェ

+¥1,000

白いちごとホワイトチョコのシフォン ミルクシャーベット添え