

# Lunch Course

ランチ

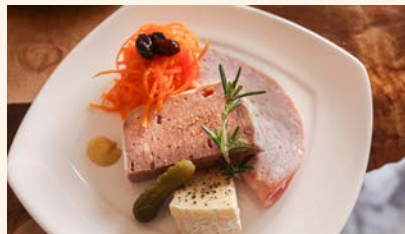
コースによってお選びいただける料理の数と、デザート&ドリンクの有無が変わります。

|          |                  |                   |
|----------|------------------|-------------------|
| ランチフルコース | お料理3皿、デザート&ドリンク付 | ¥3,910 (税込¥4,300) |
| ランチコース   | お料理2皿、デザート&ドリンク付 | ¥3,455 (税込¥3,800) |
| ランチフルセット | お料理3皿            | ¥2,728 (税込¥3,000) |
| ランチセット   | お料理2皿            | ¥2,273 (税込¥2,500) |

## 今月のお料理

～ 選べるお料理 ～

ご注文のコースに合わせ、  
お料理を2～3品  
お選びください。



お肉のパテ、育風堂さんのハム、  
ローズマリー風味のカマンベール盛り合わせ



スモークサーモンのタルタルと  
ハーブ香るヨーグルトのココット仕立て



井上農場さんのジューシー小松菜と自家製ベーコン  
のシーザーサラダ わんぱく卵のポーチドエッグ



種子島の安納いもと米沢牛挽肉の  
ベシャメルミートグラタン



シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)

函館川村さんより オホーツクの  
大穴子のフリット 6種のスパイス風味

### Bread ～おかわり自由～

・バゲット ・カンパニュ ・ライブレット ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

### Spread & Oil

・さとうきび酢で作る自家製リコッタチーズ ・赤いフルーツのミックスジャム ・グラスフェッドバターと九十九里の塩  
・コンビーフとクリームチーズ ・根セロリのピュレと米沢のりんご ・シチリア産有機オリーブオイル

### Salad

・農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング

### Soup

・柴海農園さんより ビーツの軽いクリームスープ

### Dessert

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・本日のデザート

### Drink

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー