

Lunch



Lunch Full Course

3,910円(税込4,300円)

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

ランチ フルコース

パンと料理、紅茶のマリアージュをお楽しみいただけるコースです。

キーブレッドはお好きなだけお召し上がりください。

Bread ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

・バゲット ・カンパーニュ ・ライブレッド ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

Spread & Oil ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

- ・しらすとクリームチーズのディップ
- ・グラスフェッドホイップバター山武の塩とピンクペッパー
- ・米沢牛のパテ
- ・ひよこ豆のフムス
- ・みかん夢工房 中川さんより弓削瓢柑のマーマレード
- ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

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

・山形より紅芯大根のポタージュ

Dish

- ・自家製スモークサーモンとうごぎのポテトサラダ
3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、山形伝統野菜のポテトサラダを添えて
- ・【追加料金¥200】最上鶏とフォアグラのバロティーヌ ハーブマスタード添え
白米で育った旨みの濃い鶏肉でフォアグラを包みました。ブリオッシュやマーマレードとも好相性
- ・焼津よりメカジキのソテー 焦がしバターとケッパーのソース
厚切りのメカジキなので食べ応えがあります。香ばしいバターの風味にケッパーの酸味がまとめ役
- ・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ
トマトソースに隠れた半熟玉子を崩して召し上がれ。フランボワーズヴィネガールの甘酸っぱい香りもアクセント
- ・天元豚ロースのポワレ じゃがいものチーズピュレ パセリソース
上品で脂の甘い山形の銘柄豚をシンプルに焼いた一品。素材本来の持ち味をお楽しみください

Dessert

・本日のデザート

Drink

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

Lunch Course 3,455円(税込3,800円)

ランチコース

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜5皿中2皿をセレクト、デザート、ドリンク。

Lunch Full Set 2,728円(税込3,000円)

ランチフルセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜5皿中3皿。

Lunch Set 2,273円(税込2,500円)

ランチセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜5皿中2皿をセレクト。

各メニューの料理内容はランチフルコースと同じ。前菜の皿数とデザート・ドリンクの有無の違いになります。

表記は全て税込価格です。