

# Lunch Course

※ 1ドリンクオーダー制

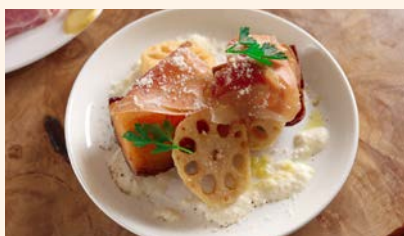
コースによってお選びいただける料理の数と、デザート&ドリンクの有無が変わります。

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。



加賀レンコンと  
安納いものセモリナ粉フリット



米沢牛とマッシュポテトの  
グラタン<アッシュパルマンティエ>

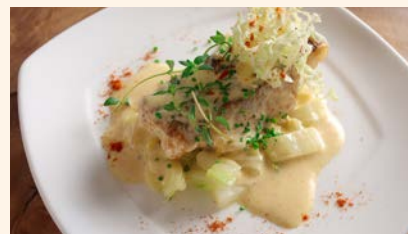
シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)



前田さんの塩トマトと飛騨ポワロー、  
ツブ貝のマスタード風味



手作り庄内豚ハムの薄切りと  
河北町のルッコラ



鱈のムニエルと米沢白菜  
スパイス香るクリームソース

Bread ～おかわり自由～

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

Spread & Oil

・自家製ヨーグルト ライムの香り ・一莓一笑 (いちごいちえ) さんのいちごジャム ・庄内ポークのリエット  
・グラスフェッドバターとトリュフ塩 ・わんぱく卵のタルタルソース ・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

・雪下人参のクリームスープ クミン風味

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