

# 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。



本日鮮魚のオープン焼きと静岡桑高さんの春キャベツ、あさりのトマトスープ仕立て



米沢牛100%メンチカツと野村さんの無農薬サラダ春菊

シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)



熊本より 前田さんの塩トマトとツブ貝、飛騨ポワローのマスタード風味



手作り庄内豚ハムの薄切りとルッコラ



自家製青森サーモンの燻製新玉葱と苺のとうサラダ

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

・佐渡の干し柿とクリームチーズ ・八ヶ岳よりルバーブジャム ・ツナの<トンナートソース>  
・グラスフェッドバターと桜塩 ・種子島の安納いもと白ゴマのフムス ・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

米沢ブロッコリーのクリームスープ

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