

# 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。



赤海老ソテーとわんぱく農場の  
スクランブルエッグ海老風味のクリームソース



シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)

F&Mオードブル3種盛り合わせ  
自家製青森サーモンの燻製、路恵舎さんのミルクモッツアレラ、  
育風堂さんの谷川の旨 生サラミとハム



米沢牛とお豆のトマトスパイス煮込み  
《チリコンカン》とガーリックトースト



最上鶏の香草チーズパン粉揚げ  
じゃがいものピュレとフレッシュトマト



タコのマリネとアグリニューウィンズさんの  
フルーツパプリカ、彩り有野菜、バジルの香り

### Bread ～おかわり自由～

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

### Spread Oil

- ・桑高さんのとうもろこしとクリームチーズ・りんごとてもんさいのお砂糖のジャム アップルミント添え
- ・柔らかい真鯛の中骨 135°C
- ・グラスフェッドバターと九十九里の塩の燻製・種子島より安納いもとココナッツフムス・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

- ・飛騨高山 野村さんの〈うすいえんどう豆〉のポタージュスープ

### 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