

# 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 | ¥4,250 (税込¥4,675) |
| ランチコース   | お料理2皿、デザート&ドリンク付 | ¥3,800 (税込¥4,180) |
| ランチフルセット | お料理3皿            | ¥3,150 (税込¥3,465) |
| ランチセット   | お料理2皿            | ¥2,700 (税込¥2,970) |

## 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。



庄内柿と生ハムに  
自家製リコッタチーズ



さとうきびで育った種子島の  
黒毛和牛<梶屋牛>のメンチカツ



自家製青森サーモンの燻製と  
りんごと根セロリのレムラード



静岡より桑高農園さんの熟成じゃがいもと  
にんにくのクリームグラタン ドフィヌ風



静岡 長谷川農産さんの無農薬マッシュルームと  
ソーセージのバターソテー

シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)

### 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

- ・シナモンと黒胡椒香るクリームチーズ・赤ワイン風味のいちじくピュレ
- ・スモークサーモンのリエット・グラスフェッドバターとフェンネル塩
- ・かぼちゃと練りごまのフムス・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

- ・種子島より 安納いも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