

マンスリーランチ

長月と September
それぞれ 2,160 円 (税込)



「長月」

- 前菜 柿釜シャーベット
柿と湯葉の白和え
松茸と海老と銀杏の
冷製茶碗蒸し
- 陶板 トラウトサーモンの燻製
バター焼き ポン酢添え
茸 玉蜀黍 青唐
- 温物 鶏の柚子風味竜田と
丸茄子の揚げ出し
- 御飯 近江米
- 香物 二種
- 汁物 信州味噌
- 水物 マロンアイス

和風

「September」

- 前菜
3種茸テリーヌと
ブイヤベースゼリーと
サラダの盛り合わせ
- スープ
マッシュルームのクリームスープ
- メイン
フレンチラムラックの香草パン粉焼き
茸ソース
- パン or ライス
- シーズンサラダ
- デザート
林檎のキャラメルケーキ

洋風



Weekly Lunch

ウィークリーランチ

1,620 円



洋風

- オードブル
- スープ
- メイン
- サラダ
- パン or ライス
- ソルベ

ウィークリーランチのメインは、
週ごとに替わります

和風

- 小鉢
- お造り2種
- 一品
- メイン
- 味噌汁
- ご飯・漬物

和風のご飯は
●白ご飯
●牛しぐれ煮ご飯
●野沢菜
ちりめんご飯
よりお選びください。

Pasta Lunch

パスタランチ

好きなパスタ + スープ・サラダ・パン・デザート

1,280 円

パスタの味は下の7種からお選び下さい。
トマトと茄子のアラビアータ・海老とトマトのクリームソース
ペパロンチーノ・和風きのこ・ボンゴレビアンコ
サーモンクリーム・明太子クリーム

ランチタイム サービスドリンク

ランチタイム (11:00~14:00) に上記のお食事メニューをご注文のお客様
に、
食後のお飲物を 190 円でご提供いたします。下記よりお選びくださいませ。

サービスドリンクのご注文は 14:00 までとさせていただきます。
それ以降はお断りいたしますので、ご了承くださいませ。