

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ランチコース

¥1,600 (税込 ¥1,728)

オードブル (1品) / メイン (1品) / デザート / コーヒー

スープ付き ¥2,000 (税込 ¥2,160)

デザート盛り合わせに変更 ¥2,000 (税込 ¥2,160)

スープ+デザート盛り合わせ ¥2,400 (税込 ¥2,592)

くお好きなものを選ぶコースです。下記より1品ずつお選び下さい。>

### Entrée ~ オードブル ~

- ・秋刀魚と秋野菜のテリーヌ
- ・サーモンの燻製とアップルヴィネガーのジュレ
- ・サラダニソワーズ『マグロ・南仏野菜・アンチョビ』
- ・とうもろこしとじゃがいものキッシュ、サラダ添え



### Plat ~ メインディッシュ ~

- ・本日入荷の鮮魚とムール貝のナージュ
- ・豚肉ときのこのトマト煮込み
- ・鶏モモ肉のオリーブ煮、南フランス風
- ・国産牛ホホ肉のやわらか煮込み (+¥600の追加となります)
- ・奥会津牛A5ランクのステーキ (+¥1800の追加となります)

大変申し訳ありませんが、ランチタイムではクレジットカードは利用できません。  
ご了承ください。

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ボン・マリアージュコース

¥2,500 (税込 ¥2,700)

『ボンマリアージュ』おすすめコースです。『軽井沢高原・会津坂下・湯川』より旬の野菜が20種類以上も使い体にやさしく彩り鮮やかな全4品のコースです。

### ～ オードブル ～

どうもろこしとじゃがいものキッシュ  
秋刀魚と秋野菜のテリーヌ  
赤ピーマンのムース、クーリドトマト

### ～ 野菜料理 ～

バターナッツの冷製スープ

### ～ メイン料理 ～

左記より1品お選び下さい

### ～ デザート ～

『トマト・パプリカ・セロリ・男爵』を使用



## シェフにおまかせコーディネートコース

¥3,500(税込 ¥3,780)

シェフにおまかせ、ワンランク上の食材を使ったちょっと贅沢なひととき  
少しずつの全7品のフルコースをお楽しみ下さい。

アミューズ/オードブル/スープ/お魚料理/お肉料理  
デザート盛り合わせ/小菓子/コーヒー

## ボンマリアージュ特選コース

¥5,000 (税込 ¥5,400)

お祝い事や記念日にはぴったりの特選コース (全6品)