

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ランチコース

¥2,000 (税込 ¥2,200)

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 ¥2,300 (税込 ¥2,530)

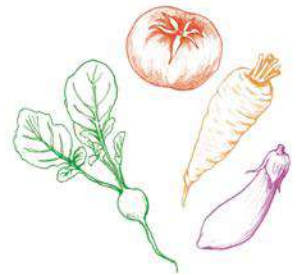
デザート盛り合わせに変更 ¥2,300 (税込 ¥2,530)

スープ+デザート盛り合わせ ¥2,600 (税込 ¥2,860)

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 ~

- ・パテ・ド・カンパーニュ 『田舎風お肉のテリーヌ』
- ・秋の茸と春菊のキッシュ、サラダ添え
- ・戻り鰹とチーズのサラダ仕立て
- ・サーモンの昆布締め (+¥330の追加となります)



### Plat ~ メインディッシュ ~

- ・本日入荷の鮮魚のポワレ、甘海老のソース
- ・国産豚ロースのソテー、グリーンマスタードソース
- ・仔羊のナヴァラン温野菜添え (+¥440の追加となります)
- ・国産牛ホホ肉のやわらか煮込み (+¥770の追加となります)
- ・奥会津牛A5ランクのステーキ (+¥1980の追加となります)

バター¥100 オリーブオイル¥100  
ランチタイムではクレジットカードは利用できません。

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ボン・マリアージュコース

¥2,700 (税込 ¥2,970)

『ボンマリアージュ』おすすめコースです。  
会津から届く新鮮野菜を使い彩り鮮やかな全4品のコースです。

～ オードブル ～

本日のオードブル3種盛り合わせ

～ 野菜料理 ～

バターナッツのスープ

～ メイン料理 ～

左記より1品お選び下さい

～ デザート ～

『デザート盛り合わせ』

コーヒー



## シェフにおまかせコーディネートコース

¥3,800(税込 ¥4,180)

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

¥5,200 (税込 ¥5,720)

お祝い事や記念日にはぴったりの特選コース (全6品)