



ランチメニュー ¥2,970~ (税込)



前菜 + 本日のスープ + 自家製パン + メイン料理 + ドリンク

デザートは  
+¥550で  
お楽しみ  
いただけます。

メイン料理、前菜、ドリンクをお選びください

★メイン

- A. 本日のお魚料理 ¥2,970
- B. 能登豚ロースのグリル ¥2,970
- C. 鴨ムネ肉のロースト ¥4,070
- D. 牛イチボのグリル ¥4,070
- E. 牛ホホ肉の赤ワイン煮 ¥5,170
- F. 牛フィレ肉のソテー ¥5,170
- G. 仔羊のロースト ¥5,830

★旬の食材を使用したシェフのおすすめ★

季節限定前菜

食材入荷の都合により、事前にご来店の3日前まで  
ご予約をお願いいたします。

- ① 白子ソテー蒸のソース (+¥1,210)
- ② 能登牡蠣のオリエンタルグラタン (+¥1,210)
- ③ 香箱カニと紅ズワイガニカリフラワーのムース  
(カニのメニューは12月末まで) (+¥1,650)

★前菜

- ① ごちそうサラダ
- ② 能登豚のパテドカンパーニュ
- ③ 本日の鮮魚のマリネ
- ④ 旬の具沢山野菜のキッシュ
- ※ ④ 温かい前菜は多少お時間がかかります。

★ドリンク

- コーヒー (HOT or ICE)
- 紅茶 (HOT or ICE)
- ウーロン茶
- ペザンのハーブティー (+¥110)
  - リラックス (カモミール・レモンバーベナ・レモングラス)
  - リフレッシュ (ラベンダー・スペアミント・マロウ)
  - リセット (ローズマリー・シナモンバジル・ステビア)

★ランチフルコース ¥7,370 (要予約)

アミューズ/前菜/スープ/パン/お魚料理/お肉料理/デザート/コーヒー  
季節の食材を使用したフルコースです。

食材入荷の都合により、事前にご来店の3日前までご予約をお願いいたします。

ノンアルコールドリンクもご用意しております♪ (※ランチ料金には含まれません)

☆ノンアルコールビール

● サントリー オールフリー ¥660

☆ノンアルコールスパークリング

● ピエール・ゼロ ブランド・ブラン ¥1,100