



# Choice of Lunch Set

ランチタイム / 12:00~15:00

**選べるランチセット**    **¥2,420**    単品 ¥1,850  
 Choice of Lunch Set    Main dish only

料理の内容はスタッフにおたずねください Please ask our staff for the details of the dishes.

- 本日のお肉料理 Today's Meat Dish
- 本日のお魚料理 Today's Fish Dish
- 本日のパスタ Today's Pasta

お肉料理・お魚料理・パスタ セット内容 Set Contents

- サラダ Salad
- パン Bread
- プチデザート Small Dessert

- 本日のピザ Today's Pizza
- 本日のカレー Today's Curry

ピザ・カレー セット内容 Set Contents

- サラダ Salad
- スープ Soup
- プチデザート Small Dessert

**Would you like a drink?**

ご一緒にいかがですか

**ランチセットドリンク    プラス ¥400**

Lunch Sets Drinks

ドリンクの内容はスタッフにおたずねください Please ask our staff for drink specials.

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos. アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

# Lunch Menu

ランチタイム / 12:00~15:00

## 〈オードブル〉

- 漁港直送 旬の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て ..... ¥1,650

Carpaccio of fresh fish in season, directly from the fishing port, served with salad

- 自家製パテドカンパーニュ ..... ¥1,540

Homemade Pâté de Campagne

ブレンドした洋酒で豚肉、レバー、背脂などを漬け込み、ナッツ、きのこ、5種類のスパイスを混ぜ、ハーブと一緒にオープンでじっくり焼き上げたフランスの田舎風パテ



- 4種のチーズ盛り合わせ ..... ¥1,200

Assorted 4 kinds of cheese



- しらすと魚介のペルー風マリネ  
シトラスの香り ..... ¥1,320

Marinated whitebait and seafood in peruvian style with citrus flavor



魚介類を柑橘の果汁とハーブ、オリーブオイルで和えた白ワインにぴったりのおつまみ



- 季節野菜のギリシャ風ピクルス ¥660

Greek pickles with seasonal vegetables



- ミックスナッツとドライフルーツの  
盛り合わせ ライ麦パン添え ¥1,100

Assorted mixed nuts and dried fruits with rye bread



写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos. アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

# Lunch Menu

ランチタイム / 12:00~15:00

## 〈オードブル〉

- 生ハムと薫香ソーセージの盛り合わせ

Assorted cured ham and aromatic sausages

¥1,320



- ハーブでマリネしたスモークサーモン  
レモンとサワークリームを添えて

Smoked salmon marinated with herbs

¥1,540



- 魚介のフリット ハーブのタルタル

Seafood fritters herb tartar

¥1,400



- 自家製ポテトフライ

Homemade potato fries

¥660



- タコとしらすのアヒージョ バケット添え

Octopus and whitebait ahijio with bucket

¥880



- 小エビとイカのアヒージョ バケット添え

Shrimp and squid ajillo with bucket

¥880



写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.  
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.



# Lunch Menu

ランチタイム / 12:00~15:00

## 〈スープ〉

- 季節のスープ \*時期によりスープの内容が異なります..... ¥880

Seasonal Soup

\*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。

- オニオングラタンスープ..... ¥880

Onion Gratin Soup

じっくり炒めた玉葱をコンソメで煮込んだスープにグリュイエールチーズでグラタンのように仕上げました



## 〈サラダ〉

- 季節野菜のミックスサラダ イタリアンドレッシング

Mixed seasonal vegetable salad italian dressing



¥880 スモールサイズ ¥440

- スモーク魚介と季節野菜のシーザーサラダ

Caesar salad with smoked seafood and seasonal vegetables



燻製にした白身魚をトッピングしたロメインレタスのサラダに ¥990 スモールサイズ ¥500  
パルミジャーノチーズをたっぷりふりかけました



季節のスープ



季節野菜のミックスサラダ









ガーリックトースト

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.  
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

# Lunch Menu





ランチタイム / 12:00~15:00

## 〈パン・ライス〉

- パン盛り合わせ(プチパン・バケット).....   ¥440  
Assorted Bread (Petit Bread and Bucket)
- アヒージョ用バケットスライス.....  ¥330  
Bucket for Ajillo
- ガーリックトースト.....    ¥600  
Garlic Toast
- ライス..... (200g) ¥330  
Rice

## 〈お子さまメニュー〉 ※アレルギーのあるお子さまはお気軽にご相談ください



- お子さまセット Kid's Meal.....     ¥1,200  
〈内容〉 エビフライ、ミニハンバーグ、ポテトフライ、サラダ、プチパン、スープ、プチデザート  
Fried shrimp, hamburger steak, fried potatoes, salad, petit bread, soup, petit dessert

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.  
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

# Lunch Menu

ランチタイム / 12:00~15:00

## 〈デザート〉

### ● 季節のフルーツコンポート グラニテ添え..... ¥1,320

Seasonal Fruit Compote with Granite \*アルコールを使用しています  
旬の季節の果物を白ワインとバニラで漬け込み、柑橘のクラッシュアイスを添えました

### ● クレームブリュレ..... ¥880

Creme Brulee     
バニラビーンズをたっぷり入れ、卵黄と生クリームでじっくり焼き上げたリッチなデザート



### ● デザート盛り合わせ..... ¥1,320

Assorted Desserts    
おまかせのデザート盛り合わせ、たまに豪華になります

### ● バニラのブランマンジェ 季節のフルーツ添え..... ¥770

Vanilla blancmange with seasonal fruits    
バニラとアーモンドで香りづけした「白い食べ物」を意味するフランス菓子、旬の果物と一緒に

### ● キルシュの香るチェリージュブレ

Cherry Jublé with a hint of Kirsch    
ミルクアイスに、ダークチェリーとサクランボのお酒を **¥1,100**  
使った熱々のソースをかけた一皿

\*アルコールを使用しています



### ● 本日のデザート..... ¥880

Today's Dessert    
シェフが気まぐれで作るデザート、メニューにラインアップされていたらラッキー



季節のフルーツコンポート グラニテ添え



クレームブリュレ



デザート盛り合わせ

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.  
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.