

予選 設定

【日常のランチ営業を想定】

LUNCH MENU

1名さま 2,500円

ランチコース
(パン・サラダ・ドリンク付)

Aコース 市場から届いた魚のヴァプール
香草風味のソースで

Bコース 牛サーロインのポワレ
リヨネーズソースと
ドフィノワーズポテト添え

下記よりお選びください

- ①パンまたはライス
- ②コーヒーまたは紅茶

RESTAURANT

DRINK MENU

GLASS WINE

フェラーリ ロゼ イタリア 1,800円
Ferrari Rosé

ウルフブラス シャルドネ 1,100円
オーストラリア
Wolf & Blaus Chardonnay

ウルフブラス カベルネ ソーヴィニヨン 1,100円
オーストラリア
Wolf & Blaus Cabernet Sauvignon

ボトルワインもご用意しております

SOFT DRINK

カフェラテ 900円
カプチーノ 1,000円
ハーブティー 1,000円
オレンジジュース 800円
ウーロン茶 800円
コーラ 800円

RESTAURANT

決勝 設定

【村井社長のお誕生日祝いディナーの設定】

À LA CARTE

Entrée

シーフードのタルタル アブルーガのクリーム添え
Tartare de fruits de mer au crème d'avruga

パテ・カンパーニュ トリュフ風味
Pâte de campagne aux truffe

Plat

鴨モモ肉のコンフィ 赤キャベツのマリネ添え
Confit de cuisse de canard avec chou rouge marinée

仔羊のロティ ペルシャード
Carré d'agneau, persillade

Fromage ou Dessert

チーズの盛り合わせ
Assiette de fromages

クレープシュゼット
Crêpe Suzette

RESTAURANT

DRINK MENU

スパークリングワイン

ルイナール ブランドブラン	bottle	16,000円
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	glass	2,800円
テタンジェ ブリュットレゼルヴ	bottle	14,000円
<i>Taittinger Brut Réserve</i>	glass	2,400円
リアンス ブリュット	bottle	7,000円
<i>L'Alliance Brut</i>	glass	1,200円

白ワイン

シャブリ プルミエクリュ	bottle	14,500円
<i>Chablis 1er Cru</i>	glass	2,500円
サンセール	bottle	13,000円
<i>Sancerre</i>	glass	2,200円
ルバイヤート 甲州	bottle	8,000円
<i>Rubaiyat Kosyu</i>	glass	1,400円

赤ワイン

シャトー ソシアンド マレ	bottle	19,000円
<i>Ch. Sociando Mallet</i>	glass	3,200円
カレラ ピノノワール	bottle	13,500円
<i>Calera Pinot Noir</i>	glass	2,800円
キャンティ クラシコ	bottle	9,000円
<i>Chianti Classico</i>	glass	1,600円

RESTAURANT