

Lunch Menu



牛ロースステーキ ～ 和風ソース ～

小鉢・香の物・御飯・味噌汁
豪州牛をミディアムレアで焼き上げ
自家製和風ダレでお召し上がりいただく一品です。

2,500 円 (税別)



豚ヒレカツと 海老フライ

小鉢・香の物・御飯・味噌汁
1,800 円 (税別)



鮭二色丼

小鉢・香の物・味噌汁
1,900 円 (税別)



舌平目のベルモット蒸し ～ 木の子クリームソース ～

パン又はライス・サラダ・スープ
ふっくら蒸しあげた舌平目をフランス南部
マルセイユ生まれのベルモット酒で仕上げた
クリームソースに木の子を加えました。

1,800 円 (税別)

MEMBER'S LUNCH 各 1,000 円 (税別)
ビーフカレー又はパスタ
(こちらは単品でのご用意になります。)

Lunch Menu



せいろ蕎麦と ばらちらし

1,700 円 (税別)



ビーフカレー サラダ

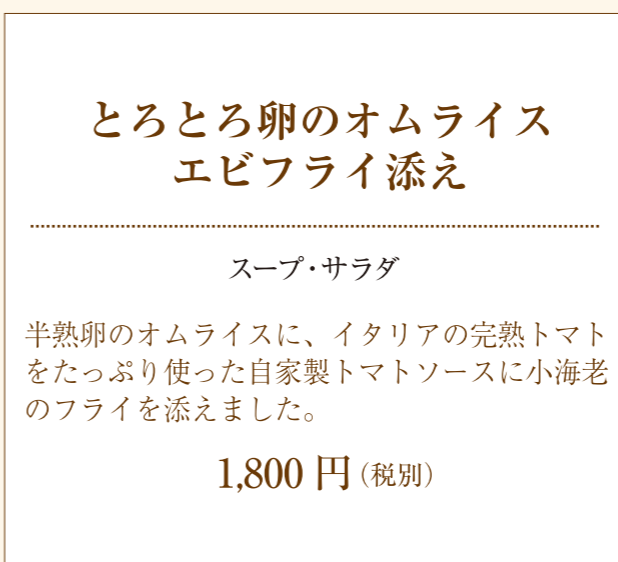
1,600 円 (税別)



スパゲッティ・ボロネーズ

パン・サラダ
たっぷり牛挽肉と野菜をじっくり煮込んで
仕上げた自家製ミートソースに茄子を加えた
一品です。

1,700 円 (税別)



とろとろ卵のオムライス エビフライ添え

スープ・サラダ
半熟卵のオムライスに、イタリアの完熟トマト
をたっぷり使った自家製トマトソースに小海老
のフライを添えました。

1,800 円 (税別)



※お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。