



Lunch Course

Déjeuner A メイン料理は、魚料理または肉料理から選べます **2,800**

Déjeuner B メイン料理は、魚料理・肉料理ともにお楽しみいただけます **4,500**

– Menu –

山海食材 早秋の趣

かしわの甘辛煮 碗蒸し仕立て

〈魚料理〉

旬魚の梅肉巻き 大葉のソース添え

〈肉料理〉

ささゆりポークのロースト 黒七味のアクセント

飯物 香の物

ラムレーズンのガトー 無花果のマリネ

食後のお飲み物

Dinner Course

Dîner A	季節野菜のガルグイユ	5,000
	山海食材 早秋の趣	
	かしわの甘辛煮 碗蒸し仕立て	
	旬魚の梅肉巻き 大葉のソース添え	
	ささゆりポークのロースト 黒七味のアクセント	
	飯物 香の物	
	ラムレーズンのガトー 無花果のマリネ	
	食後のお飲み物	

Dîner B	季節野菜のガルグイユ	8,000
	山海食材 早秋の趣	
	フォアグラと柿のオープンサンド	
	かしわの甘辛煮 碗蒸し仕立て	
	太刀魚の梅肉巻き 大葉のソース添え	
	ささゆりポークのロースト 黒七味のアクセント	
	焼き茄子と穴子のにゅう麺	
	ラムレーズンのガトー 無花果のマリネ	
	食後のお飲み物	

Option Menu

肉料理の変更	峠下牛サーロインの天火焼き 八丁味噌ソース	2,000
--------	-----------------------	-------

Children's Menu

お子さまメニュー

Plate Lunch

お子さまワンプレート

1,500

日替わりワンプレート / デザート

Course Menu

お子さまミニコース

2,500

前菜 / スープ / ハンバーグ / デザート / ご飯
