

LUNCH MENU

2024.9.26-2025.1.8

汐
~うしお~

アッシパルマンティエ

華サラダ

クラムチャウダー

帆立貝のムニエル 醤油バターソース

黒毛和牛デミグラスハンバーグ

パン又はライス

デザート

コーヒー又は紅茶

7,000円 (税サ込8,855円)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

LUNCH MENU

2024.9.26-2025.1.8

凧

～なぎ～

アッシパルマンティエ

華サラダ

クラムチャウダー

真鯛のポアレ 白ワインソース山椒のアクセント

黒毛和牛ロースステーキ

ガーリックライス

デザート

コーヒー又は紅茶

10,000円 (税サ込12,650円)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

LUNCH MENU

2024.9.26-2025.1.8

岬

～みさき～

海鮮フラン

フカヒレの鉄板焼

クラムチャウダー

鮑の昆布蒸し 海藻バターソース

宮崎牛サーロインステーキ

ガーリックライス

出来立て わらび餅

コーヒー又は紅茶

15,000円 (税サ込18,975円)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

澄明

ちょうめい



～ラグジュアリーキューイジーヌ シーズンに応じたシグネチャーコース～

松茸のガレット

フカヒレの鉄板焼

甘鯛の鱗焼 松茸かほるナージュ仕立て

活鮑の昆布蒸し 焼雲丹バターソース

オマール海老のグラチネ

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

ガーリックライス 又は 柚子かほる素麺

洋梨のクレープシュゼット

コーヒー又は紅茶

¥27,500 (税サ込¥34,787)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
ご注文は、前日までに予約が必要です。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。