

LUNCH MENU

(14:00 まで)

本日のランチコース

骨付きバラ肉の赤ワイン煮込みのランチコース ¥2500

大きな豚バラ肉を3時間しっかり煮込み赤ワインソースで仕上げています

ポルチーニ茸のクリームニョッキのランチコース ¥2600

ヨーロッパ産ポルチーニをたっぷり煮込んだソースを絡めたニョッキです

黒毛和牛ステーキのランチコース ¥3800

九州産黒毛和牛のザブトンと呼ばれる脂がのった肩ロース付近のステーキです

(以下よりお選びください)

【前菜】

サラダ

もしくは

【オニオングラタンスープ】(+¥500) 【本日のキッシュ】(+¥500)

【スイーツ】

本日のミニスイーツ

もしくは

【自家製紅茶ティラミス】(+¥500) 【ミルクティーのクリームブリュレ】(+¥500) 【スコーン (2個)】(+¥600)

【選べる紅茶】

別紙 TEAMENU よりお選びください

※全てのコースにパンがつきます (パンのおかわり¥100)

【ショートランチ】 ※メインとパンと紅茶のセット

お肉料理のセット¥2000 ニョッキのセット¥2100 ステーキのセット¥3300