

LUNCH

petites entrées variées et
choix du plat principal
lunch prefix cours de déjeuner

絶景パノラマビュー
ランチタイム

11:00-15:30(L.O.14:00)



差し込む日差しを浴びながら楽しむ、上質なモダンフレンチ

prefix cours
de déjeuner

少量多
種の前
菜とメ
イン料
理が選
べる
フレン
チプリ
フィク
スラン
チコー
ス

季節の
ポター
ージュ

amuse-bouche
／季節の食べごろを楽しむ お野菜のフレンチポターージュ
白トリュフ薫るマッシュルームのカプチャーポターージュ

ブ
ティ
オー
ド
ブル

hors d'oeuvre
／ひとくちの幸せを感じる ブティオードブル6種プレート
ムール貝とおおさ海苔の一口焼きリゾット
ハーブ薫るスモークサーモンとクリームチーズのオモニエール
ピーツで包んだ北海道産ホタテのレアクレープ
黒トリュフのクロケッタ
霜降り国産牛と長芋のタルタル
お野菜のフレンチテリーヌ

焼
き立
て
プリ
オッ
シュ

fraichement cuit pain
／香りが食欲を引き立てる 焼き立てプリオッシュ
焼き立てプリオッシュ

選
べ
ん
メ
イン

choix de le plat principal
／人気フレンチに独創性を加えた 選べるメイン料理

メイン料理6品より1品お選びいただけます

choix du plat principal / 選べるメイン ▶ 1品お選びください

le chef
recommandations
plat principal



淡路牛のフレンチローストビーフ
×しっとり焼き上げた風車豚の
炭焼きステーキ

¥2,700
[tax in]

special
Wメイン
ランチ



淡路牛のフレンチローストビーフ
×金目鯛のボワレソースヴァンプラン

¥2,600
[tax in]

special
Wメイン
ランチ



淡路牛のフレンチローストビーフ
白インゲンのカスレ キャセロール仕立て
カフェ・ド・パリズ バター添え

¥3,000
[tax in]



しっとり焼き上げた風車豚の炭焼きステーキ
大地を味わうガルニチュールと
フォンドボー

¥2,200
[tax in]



北海道ホタテ貝と信州サーモンのグリエ
ラビオリと彩野菜の菜園仕立て

¥2,500
[tax in]



ラクレットチーズで焼き上げた
シングルシートオイスターの
アッシュパルマンティエ

¥1,950
[tax in]