

平日ランチコース **Weekday Lunch Course** 11:30a.m. ~ 2:30p.m. 2019/10/15 (Tue.) ~ 11/29 (Sat.)

プレミアム ランチ

帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン

真鱈のベーコン巻 / ポテトとバジルのリゾット

大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマチ米

または

シャラン産鴨胸肉のスパイシーロースト / レンズ豆の煮込み

または

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)

カシスのオペラ / マンダリンのソルベ

コーヒー または 紅茶

¥6,000 **PREMIUM LUNCH**

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

Bacon rolled cod fish / potato and basil risotto

"Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice

or

Spicy roasted duck breast from Challans / stewed lentils

or

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

Cassis opera / mandarin sherbet

Coffee or tea

グランドキッチン ランチ

スモークしたサーモンと季節野菜のテリーヌ / エシャロットと茄子のマリネ

または

帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン

真鱈のベーコン巻 / ポテトとバジルのリゾット

または

西オーストラリア産骨付き仔羊 / レモン風味のスムール

または

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)

ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て

コーヒー または 紅茶

¥4,000 **GRAND KITCHEN LUNCH**

Smoked salmon and vegetable terrine / marinated shallot and eggplant

Of

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

Bacon rolled cod fish / potato and basil risotto

or

Rack of lamb from Australia / couscous lemon flavor

or

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

Mixed fruits and yogurt cream / yogurt sherbet

Coffee or tea

エクスプレス ランチ

本日のスープ

または

本日のサラダ

スコットランド産サーモンのソテー / ベアルネーズソース

または

大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマチ米

または

国産牛オリジナルハンバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト

または

本日のパスタ

または 本日のリゾット

ペストリーシェフ デザート

コーヒー または 紅茶

¥2,800 **EXPRESS LUNCH**

Soup of the day

or

Salad of the day

Pan-seared salmon from Scotland / Béarnaise sauce

or

"Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice

or

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, French fried potatoes

or

Pasta of the day

or

Risotto of the day

Pastry chef's dessert

Coffee or tea