

Lunch A

¥1,500(税別)

アミューズ・前菜・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ スパゲッティ キノコのアーリオ・オーリオ
- ・ リングイネ(幅広麺) 生ハムとチーズのバターソース

デザート

- ◆ ブドウとミントのジェラート

Lunch B

¥2,500(税別)

アミューズ・前菜・パスタ・肉料理 or 魚料理・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿

前菜

- ◆ スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡

パスタ

- ◆ チーズのリゾット トリュフの香り

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ 八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え
- ・ 仔羊のショートロイン(鞍下肉)のソテー ナスのソース
- ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース (¥1,500up)

デザート

- ◆ ブドウとミントのジェラート

※表記の金額に別途10%の消費税を頂戴いたします。

平日限定 ランチ (土・日・祝日はご用意いたしておりません) **¥900**(税別)

サラダ・スープ・本日のメインディッシュ・デザート・コーヒー又は紅茶
※20食限定のお得なランチセット。内容はスタッフにお問合わせ下さいませ。

シェフのお勧めランチ **¥3,500**(税別)

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理or肉料理・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- 前菜 ◆ カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡
- パスタ ◆ チーズのリゾット トリュフの香り

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
 - ・ 八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え
 - ・ 仔羊のショートロイン(鞍下肉)のソテー ナスのソース
 - ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース (¥1,500up)
- メイン
- お口休め ◆ ジントニックのグラニータ
- デザート ◆ 抹茶のクレープとティラミス 日本酒風味の梨を添えて

9月のスペシャルランチ **¥6,000**(税別)

アミューズ・前菜2皿・パスタ・魚料理・シェフ特選牛フィレ肉・お口直し・デザート・コーヒー又は紅茶

- ◆ シェフからの一口サイズの一皿
- 前菜 ◆ カツオの瞬間スモーク タマネギのソース ブラックオリーブオイルとアンチョビのクランブル
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー ビーツのソースとビーツの泡
- パスタ ◆ チーズのリゾット トリュフの香り
- お魚料理 ◆ 八幡浜産甘鯛のうろこ焼き 昆布風味のミルクソース キュウリのピクルス添え
- お肉料理 ◆ 特選国産牛フィレ肉のステーキ マルサラワインと干しブドウのソース
- お口休め ◆ ジントニックのグラニータ
- デザート ◆ 抹茶のクレープとティラミス 日本酒風味の梨を添えて

※表記の金額に別途10%の消費税を頂戴いたします。