

Lunch A

¥1,500

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

- ◆ メサバの炙り ブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ フィットチーネ(平太麺) ホタルイカと菜の花のトマトソース
- ・ オレキエッテ(耳たぶ型パスタ) サルシッチャ(イタリアンソーセージ)と水菜のバターソース

デザート

- ◆ イチゴのプティ・ティラミス

Lunch B

¥2,500

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 イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット

パスタ

- ◆ イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ サワラのソテー 黒ニンニクのメレンゲとエスプーマ
- ・ ウズラのソテー ハーブのサラダ スカンピアニス風味のトマトソース
- ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインのソース 根セロリのピューレ 山椒風味 (¥1,500up)

デザート

- ◆ イチゴのプティ・ティラミス

平日限定ランチ (土・日・祝日はご用意いたしておりません) **¥980**

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**

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 ◆ メサバの炙り ブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット
- パスタ ◆ イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
 - ・ サワラのソテー 黒ニンニクのメレンゲとエスプーマ
 - ・ ウズラのソテー ハーブのサラダ スカンピアニス風味のトマトソース
 - ・ 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 根セロリのピュール山椒風味 (¥1,500up)
- お口休め ◆ カンパリとブラッドオレンジのジェラート
- デザート ◆ 八幡浜産 キウイフルーツのコンポート ココナッツのジェラートとヨーグルトのエスプーマ

2月のスペシャルランチ **¥5,500**

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 ◆ メサバの炙り ブッラータ(クリームチーズ)のソースとレフォールパウダー
- 前菜 ◆ スルメイカのソテー イカスミの泡とバジルのソース 黒米のフリット
- パスタ ◆ イトヨリのスパゲッティ ほんのりしその香り

- お魚料理 ◆ サワラのソテー 黒ニンニクのメレンゲとエスプーマ
- お肉料理 ◆ 特選国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 根セロリのピュール山椒風味

- お口休め ◆ カンパリとブラッドオレンジのジェラート
- デザート ◆ 八幡浜産 キウイフルーツのコンポート ココナッツのジェラートとヨーグルトのエスプーマ