

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

- ◆ 紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース

パスタ

- ◆ 下記より一品お選びください。

- ・ スパゲッティ 八幡浜産 太刀魚と白ネギのソース
- ・ 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)のトマトソース

デザート

- ◆ 焼きリンゴとカルダモンのジェラート

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

- ◆ カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて

パスタ

- ◆ 八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。

メイン
ディッシュ

- ・ 卜ヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え
- ・ ハンガリーの国宝『マンガリツアポーク』モスタルダ(フルーツのマスタード漬け)ソース
- ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース(¥1,500up)

デザート

- ◆ 焼きリンゴとカルダモンのジェラート

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 ◆ 紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース
- 前菜 ◆ カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて
- パスタ ◆ 八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

- ◆ 本日のお料理をお選び下さいませ。
 - ・ イトヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え
 - ・ ハンガリーの国宝『マンガリッツアポーク』モスタルダ(フルーツのマスタード漬け)ソース
 - ・ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース(¥1,500up)
- お口休め ◆ ジントニックのグラニータ
- デザート ◆ 梨のコンポート ペルノー風味のジェラートとザバイオーネソースを添えて

10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 ◆ 紋甲イカの炙り バジルとイカスミのソース
- 前菜 ◆ カマスと内子産椎茸のソテー トリュフ入りマッシュポテトとマッシュルームを添えて
- パスタ ◆ 八幡浜産 甘鯛のスパゲッティ

- お魚料理 ◆ イトヨリのポワレ 白葱のソース アサリ風味の焼き葱添え
- お肉料理 ◆ シェフ特選国産牛フィレ肉のステーキ パースニップ(白人参)と黒大蒜のソース

- お口休め ◆ ジントニックのグラニータ
- デザート ◆ 梨のコンポート ペルノー風味のジェラートとザバイオーネソースを添えて