

## ランチコース “メルヴェイユ”

6,000 円

2025 年 12 月 4 日から 2026 年 3 月 2 日まで

以下 2 品より 1 品をお選びください

サラダリヨネーズ アジュール風

さつまいものポタージュ  
焦がしバターとコーヒーの香り

以下 3 品より 1 品をお選びください

本日の魚のボワレ  
浅蜆と冬野菜のガルビュール仕立て

塩麴に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

和牛フィレ肉のグリル  
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り（プラス 3,000 円）

ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## ランチコース “サヴァール”

7,300 円

2025 年 12 月 4 日から 2026 年 3 月 2 日まで

サラダリヨネーズ アジュール風

さつまいものポタージュ  
焦がしバターとコーヒーの香り

以下 3 品より 1 品をお選びください

本日の魚のポワレ  
浅蜆と冬野菜のガルビュール仕立て

塩麴に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

和牛フィレ肉のグリル  
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り（プラス 3,000 円）

スガーグラスのスモア チョコレートソース

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## ランチコース “イヴェール”

9,300 円

2025 年 12 月 4 日から 2026 年 3 月 2 日まで

サラダリヨネーズ アジュール風

さつまいものポタージュ  
焦がしバターとコーヒーの香り

鱈とパンチェッタのルーロー  
唐辛子とニンニクのオイルソース

牛フィレ肉のグリル  
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り

プラス 3,000 円にて和牛フィレ肉に変更いただけます

ヌガーグラスのスモア チョコレートソース

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。