

## ランチコース “サヴール”

7,300円

2026年3月5日から6月2日まで

生ハムとモッツアレラチーズのパネ  
アスパラガスのサラダとバジルマヨネーズ

「伝統の継承」  
新玉ねぎのスープ トリュフの香り

以下3品より1品をお選びください

本日の鮮魚のポワレ マリニエール風

赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉のラグーとほうれん草のラザニア

和牛フィレ肉のグリル 春野菜の菜園風（プラス4,000円）

ベルガモット香るタルト・シトロン ブルーベリーのアイスクリームを添えて

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 “レジオナル”

9,300 円

---

2026年3月5日から6月2日まで

マグロのミ・キュイ ニース風サラダ仕立て

「伝統の継承」  
新玉ねぎのスープ トリュフの香り

桜鯛のポワレ バリグール風

オーストラリア産・乳飲み仔牛骨付きロースのロティ  
ソース・アルビュフェラ

プラス 4,000 円にて和牛フィレ肉のグリル 春野菜の菜園風に変更いただけます

ベルガモット香るタルト・シトロン ブルーベリーのアイスクリームを添えて

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 “グルマン”

12,000円

---

2026年3月5日から6月2日まで

マリネサーモンのタルタルと帆立貝の王冠仕立て キャヴィア添え

「伝統の継承」  
新玉ねぎのスープ トリュフの香り

桜鯛のポワレ アジュール風ブイヤベース仕立て

牛フィレ肉のグリル 春野菜の菜園風

プラス4,000円にて和牛フィレ肉のグリルに変更いただけます

クグロフ・アルザシエンヌ  
ミックスベリーのコンポートとパン・ド・エピスのアイスクリーム

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。