

LUNCH MENU

Lunch Set

Angus beef steak & Frit
アンガス牛のステーキ & フリット
ドリンク付き
2,400yen (Bread +200yen)

Raclette cheese hamburger
with Japanese beef and Salt "koji" patty
国産牛と塩麹のパティ ラクレットチーズのハンバーガー
ドリンク付き
2,000yen

SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Tea (Iced or Hot) /
Herbal Tea (Hot) / Soft drinks
コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット)
ハーブティー (ホット) / ソフトドリンク各種

Lunch Course

※Weekday only (平日のみ)
3,500yen

Starter
お口はじめ

Appetizer
Broiled Salmon "Iwahime" with Herb dipping sauce
岩姫サーモンの炙りとハーブヨーグルトのディップソース

Main course
Roasted Iberian pork
Brown mushroom duxelles and Calvados sauce
イベリコ豚のピメントン風味
ブラウンマッシュルームのデュクセルとカルヴァドスのソース

Dessert
Shine Muscat and Fromage blanc mousse with Yogurt ice cream
シャインマスカットとフロマージュブランのムース
ヨーグルトアイス

Café

Coffee or Black tea or Herb tea
食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

THE FOREST Course

5,000yen

Starter
お口はじめ

1st Appetizer
Broiled Salmon "Iwahime" with Herb dipping sauce
岩姫サーモンの炙りとハーブヨーグルトのディップソース

2nd Appetizer
Mussels from Mont Saint-Michel and Prawns
Saffron Flavored Velouté
車海老とモン・サン・ミッシェル産ムール貝
サフラン風味のヴェルーテ

Main course
Roasted Iberian pork
Brown mushroom duxelles and Calvados sauce
イベリコ豚のピメントン風味
ブラウンマッシュルームのデュクセルとカルヴァドスのソース
or
Today's fish dish
本日のお魚料理
or
Today's Roasted Beef "Wagyu" (+1,000yen)
本日の和牛ロースト

Dessert
Caramelization chataigne Mont blanc
with Cassis and Rose sharpette
キャラメリゼしたシャテーヌのモンブラン
カシスとローズのシャーベット

Café

Coffee or Black tea or Herb tea
食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

All day on weekend 10% service charge will be added to the price.
土日祝日はサービス料10%を料金に加算させていただきます。