

LUNCH MENU

Lunch Set

Angus beef stek & 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)

Double cheese smoked BBQ burger
ダブルチーズのスモークBBQ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)
4,000yen

Starter
お口はじめ

Appetizer
Mackerel Confit from Nagasaki Mustard Ravigote Sauce
長崎県産鯖のコンフィ マスタード入りラビゴットソース 甘夏添え

Main course
Nagoya cochin confit with Vermouth flavored chasseur sauce
名古屋コーチンのコンフィ ベルモット風味 シャスールソース

Dessert
Strawberry Mont Blanc
苺のモンブラン

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

6,000yen

Starter
お口はじめ

1st Appetizer
Mackerel Confit from Nagasaki Mustard Ravigote Sauce
長崎県産鯖のコンフィ マスタード入りラビゴットソース 甘夏添え

2nd Appetizer
Clams and Onion Cabbage potage with Vanilla flavor
地蛤と新玉葱、キャベツのポタージュ ヴァニラ風味

Main course
Nagoya cochin confit with Vermouth flavored chasseur sauce
名古屋コーチンのコンフィ ベルモット風味 シャスールソース
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
Seasonal fruit charlotte with Caramel Ice cream and Pistachio espuma
季節のフルーツのシャルロット
キャラメルアイスとピスタチオのエスプーマ

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