

# Lunch Menu

## 黒毛和牛陶板焼きと秋の味覚 和洋折衷コース ¥11,000(内消費税¥1,000)



※写真はイメージです

### 月替わりの前菜

*Appetizer of the month*

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

*Roasted Duck, Raspberry sauce*

昆布締めした甘鯛と

ジャンボなめこのブイヨン仕立て

*Soup style of Tilefish & Mushroom*

黒毛和牛と色々キノコの陶板焼き

*Kuroge Beef & Seasonal Mushrooms*

天婦羅盛り合わせ

*Assorted Tempura*

松茸御飯 赤出汁 お吸物

*Matsutake Mushroom & Rice, Japanese Pickles, Miso Soup*

季節のデザート盛り合わせ コーヒー

*Assorted Seasonal Dessert*

*Coffee*

## シェフ自慢の季節の贅沢フレンチフルコース ¥8,800(内消費税¥800)

### 月替わりの前菜

*Appetizer of the month*

マグレ鴨のロースト 木苺のソース

*Roasted Duck, Raspberry sauce*

本日のスープ *Soup of the day*

真鯛とエリンギのパンチェッタ巻き

*Red Sea Bream & Mushroom with Pancetta*

お口直しのグラニテ Sherbet

黒毛和牛ロース肉とジャンボ椎茸のソテー

和栗のピュレと赤ワインビネガーソース

*Sauteed KUROGE Beef, Puree of Rhubarb & Pure white*

季節のデザート盛り合わせ コーヒー パン

*Assorted Seasonal Dessert*

*Coffee*

*Bread*



## セットドリンク Set Drink

乾杯 1 ドリンク

*First Drink*

¥330(内消費税¥30)

飲み放題 (90分)

*Free Drink (90 minutes)*

¥2,200(内消費税¥200)

### 【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ

#### <カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

### 【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)

#### <カクテル>

- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)
- ・スプリッツァールージュ (赤ワイン×ソーダ)

# Lunch Menu

## プレジール Plaisir 1 ランクUPの月替わりのフレンチコース ¥5,500(内消費税¥500)

前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・ブイヤベースのテリーヌ・パテアンクルート
- ・ブルスケッタ・鮪のタタキ 湯葉巻き・本日のスープ

Terrine of Bouillabaisse, Pate en Croute, Soup of the day,  
Bruschetta, Tuna & Bean curd

鱈と茸のデュクセルのオープン焼き カボチャのピューレ

Grilled Spanish Mackerel & Mushrooms, Pumpkin Puree

牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピューレ

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert Bread Coffee



※写真はイメージです

## セゾン Saison 月替わりのフレンチコース。 ¥3,850(内消費税¥350)



※写真はイメージです

前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・ブイヤベースのテリーヌ・パテアンクルート
- ・ブルスケッタ・鮪のタタキ 湯葉巻き・本日のスープ

Terrine of Bouillabaisse, Pate en Croute, Soup of the day,  
Bruschetta, Tuna & Bean curd

鱈と茸のデュクセルのオープン焼き カボチャのピューレ

Grilled Spanish Mackerel & Mushrooms, Pumpkin Puree

鴨肉とキノコ入りマッシュポテト ソースビガラード

Duck with Mashed Potato, Orange sauce

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert Bread Coffee

## プチセゾン Petit-Saison カジュアルな HALF コース。 ¥2,750(内消費税¥250)

前菜盛り合わせとスープ Assorted Appetizer & Soup of the day

- ・ブイヤベースのテリーヌ・パテアンクルート
- ・ブルスケッタ・鮪のタタキ 湯葉巻き・本日のスープ

Terrine of Bouillabaisse, Pate en Croute, Soup of the day,  
Bruschetta, Tuna & Bean curd

下記よりメイン料理 1 品お選びください

●<魚料理>

鱈と茸のデュクセルのオープン焼き カボチャのピューレ

Grilled Spanish Mackerel & Mushrooms, Pumpkin Puree

●<肉料理>

鴨肉とキノコ入りマッシュポテト ソースビガラード

Duck with Mashed Potato, Orange sauce

●<肉料理>(+¥1,100(内消費税¥100))

牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピューレ

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert Bread Coffee



※写真はイメージです

# Lunch Menu

## 国産尾張牛のステーキランチ

Beef Steak Set

~~¥4,950(内消費税¥450)~~ → ランチ特別価格 **¥3,465**(内消費税¥315)



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

尾張牛ロース (180g)

Owari Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

ライス シャーベット

Rice Sherbet

+330 円(内消費税¥30)にてガーリックライスへ変更できます

+JPY330, rice can be Garlic rice.

## 特製和牛入りハンバーグステーキランチ

Original Hamburg steak Set

**¥1,650**(内消費税¥150)



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's soup Salad

特製和牛入りハンバーグ デミグラスソース

Original Hamburg Steak Demi-glace sauce

パン または ライス

Bread or Rice

本日のデザート コーヒー

Today's dessert Coffee

## ビーフカレー Beef curry & rice

**¥1,540**(内消費税¥140)



## シーフードオムライス Seafood Oml&Rice

**¥1,540**(内消費税¥140)



※プラス¥330(内消費税¥30)にてコーヒー又は紅茶をご用意致します

For additional ¥330 (including tax) to the above menu, you can enjoy a cup of coffee.

料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.

# Café Menu

## 秋の味覚とお茶のスイーツのアフタヌーンティーセット

### MENU

#### セイボリー

- ・ 今月の冷製スープ
- ・ 月替わりのオードブル
- ・ クリームチーズと生ハムのクロッフル

#### スイーツ

- ・ モンブランパフェ
- ・ ほうじ茶とガツマイモのパウンドケーキ
- ・ 宇治抹茶オベラ
- ・ アップルパイ
- ・ 紅芋のタルト
- ・ 紅茶のマカロン

※食材の都合で内容が変更する場合があります。  
何卒ご了承ください



写真は2名様分になります

1 ドリンク付 (下記セットドリンクよりお選びください)

1 名様¥3,500(内消費税¥318)    2 名様¥6,300(内消費税¥572)

## プチアフタヌーンティーセット

単品    ¥1,430(内消費税¥130))

ドリンクセット    ¥2,090(内消費税¥190))  
(下記セットドリンクよりお選びください)

### MENU

ミニサンドイッチ    プチケーキ  
自家製ムース    フルーツ    チョコレート    小菓子

※食材の都合で内容が変更する場合があります。何卒ご了承ください

### セットドリンク (下記よりお選びください)

コーヒー(Hot or Ice)	カフェオレ(Hot or Ice)	ココア	ウーロン茶
ダーズリン	セイロン	アールグレイ	オレンジジュース

おまかせアイス3種盛り合わせ Assorted ice cream    ¥660(内消費税¥60)

※アイスクリーム・シャーベットの内容はスタッフにお尋ねください  
※アイスクリーム・シャーベットの内容はスタッフにお尋ねください。



料金はサービス料13%を含んでおります。All the prices include 13% service charges.

# Drink Menu

## Seasonal Drink



### スイートファジーネーブル

### Sweet Fuzzy Navel

ピーチとオレンジの定番カクテルのファジーネーブルをノンアルコールで  
甘い桃の香りとすっきりとしたオレンジの爽やかな1杯

¥990 (内消費税¥90)

## Seasonal Tea

### ピーチアプリコットティー

### Peach Apricot Tea

¥990 (内消費税¥90)

## コーヒー/Coffee

ブレンドコーヒー

Coffee

¥935 (内消費税 ¥85)

アイスコーヒー

Iced Coffee

¥935 (内消費税 ¥85)

カフェオレ(Hot or Cold)

Café Au Lait

¥935 (内消費税 ¥85)

エスプレッソ

Espresso

¥935 (内消費税 ¥85)

カフェラテ(Hot or Cold)

Café Latte

¥935 (内消費税 ¥85)

カプチーノ(Hot or Cold)

Cappuccino

¥935 (内消費税 ¥85)

## 紅茶/Tea

ダージリン

Darjeeling

¥935 (内消費税 ¥85)

セイロン

Ceylon

¥935 (内消費税 ¥85)

アールグレイ

Earl Grey

¥935 (内消費税 ¥85)

アイ스티ー

Iced Tea

¥935 (内消費税 ¥85)

## ソフトドリンク/Softdrinks

オレンジジュース

Orange Juice

¥935 (内消費税 ¥85)

ピンクグレープフルーツジュース

Pink Grapefruits Juice

¥935 (内消費税 ¥85)

アップルジュース

Apple Juice

¥935 (内消費税 ¥85)

コーラ

Cola

¥770 (内消費税 ¥70)

ジンジャーエール

Ginger Ale

¥770 (内消費税 ¥70)

ウーロン茶

Woolong Tea

¥770 (内消費税 ¥70)

ココア (Hot or Cold)

Chocolate Milk

¥935 (内消費税 ¥85)

ペリエ

Perrier

¥935 (内消費税 ¥85)

レモンスカッシュ

Lemon Squash

¥935 (内消費税 ¥85)

グリーンアップルソーダ

Green Apple Soda

¥935 (内消費税 ¥85)

パッションソーダ

Passion Soda

¥935 (内消費税 ¥85)

# Drink Menu

## おすすめワイン/Recommended Wine



### スパークリングワイン/Sparkling wine

#### サンテロ ブラック ブリュット *Santero Black Brut*

(伊)泡立ちは力強く、スッキリとした爽やかな味わい。

幅広い料理との相性が抜群で、本格派の味わいを実現したスパマンテ

Glass ¥1,320 (内消費税¥120) Bottle ¥4,950 (内消費税 ¥450)

### 白ワイン/White Wine

#### ホブノブ シャルドネ *Hobnob Chardonnay*

(フランス) 南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り。

Glass ¥1,210 (内消費税¥110) Bottle ¥5,830 (内消費税¥530)

### 赤ワイン/Red Wine

#### サイクルズ グラディエーター ピノノワール *Cycles Gladiator Pinot Noir*

(米) 熟した果実の風味にタンニン、やさしい酸味と心地よい苦みが一体となったワイン

Glass ¥1,320 (内消費税¥120) Bottle ¥6,050 (内消費税¥550)

## ビール/Beer

麒麟 一番搾り (小瓶)	<i>Kirin</i>	¥935 (内消費税 ¥85)
アサヒ スーパードライ (小瓶)	<i>Asahi</i>	¥935 (内消費税 ¥85)
サッポロ 黒ラベル (小瓶)	<i>Sapporo</i>	¥935 (内消費税 ¥85)
ハイネケン	<i>Heineken</i>	¥990 (内消費税 ¥90)
バドワイザー	<i>Budwiser</i>	¥990 (内消費税 ¥90)
ノンアルコールビール	<i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥825 (内消費税 ¥75)

## シャンパン/Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル		¥2,310 (内消費税 ¥210)
<i>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</i>	産地/フランス *シャンパーニュ (辛口)	

## ハウスワイン/ House Wine

ハウスワイン白 産地/チリ	<i>White Wine</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)
ハウスワイン赤 産地/チリ	<i>Red Wine</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)

## ウィスキー/Whiskey

知多	<i>Chita</i>	¥1,320 (内消費税 ¥120)
ザ グレンリベット 12年	<i>The Glenlivet 12Y</i>	¥1,320 (内消費税 ¥120)
シーバスリーガル 12年	<i>Chivas Regal 12Y</i>	¥1,320 (内消費税 ¥120)

## カクテル/Cocktail

ジントニック	<i>Gin &amp; Tonic</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)
モスコミュール	<i>Moscow Mule</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)
スクリュードライバー	<i>Screw Driver</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)
カシス (ソーダ・オレンジ)	<i>Cassis (Soda, Orange)</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	<i>Campari (Soda, Orange)</i>	¥1,100 (内消費税 ¥100)