

# Lunch Menu

11:30~14:30

## 黒毛和牛陶板焼きと秋の味覚 和洋折衷コース

¥11,000



※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

### 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ー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*



# Lunch Menu

11:30~14:30

プレジール Plaisir

選べる魚料理と牛フィレ肉のフレンチコース

¥5,500



※写真はイメージです

- オードブル 下記A・Bより1品お選びください  
*Appetizer Please choose 1 dish, A or B*
- A 海老のテリーヌとキハダマグロの炙り 大葉のジェノベーゼ  
*Terrine of Shrimp & Seared Tuna Perilla Genovese*
- B 帆立貝と茸のテリーヌと甘海老のクリュ トマトクーリ  
*Terrine of Scallop & Mushrooms with sweet shrimp*
- 本日のスープ *Soup of the day*
- 魚料理 下記A・Bより1品お選びください  
*Fish Dish Please choose 1 dish, A or B*
- A サーモンのソテー ケシの実風味バジルクリームソース  
*Sauteed Salmon, Basil Cream Sauce*
- B 鱈と白インゲン豆のブイヤベース風  
*Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans*
- 牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピュレ  
*Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree*
- 季節のデザートとフルーツの盛り合わせ パン コーヒー  
*Assorted Dessert & Fruits Bread Coffee*

## セットドリンク Set Drink

乾杯1ドリンク *First Drink* ¥350

飲み放題(90分) *Free Drink (90 minutes)* ¥2,200

### 【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

11:30~14:30

## セゾン Saison

選べるダブルメインのフレンチコース

¥3,900

オードブル 下記A・Bより1品お選びください

Appetizer Please choose 1 dish, A or B

A 海老のテリーヌとキハダマグロの炙り 大葉のジェノベーゼ

Terrine of Shrimp & Seared Tuna Perilla Genovese

B 帆立貝と茸のテリーヌと甘海老のクリュ トマトクーリ

Terrine of Scallop & Mushrooms with sweet shrimp

本日のスープ Soup of the day

魚料理 下記A・Bより1品お選びください

Fish Dish Please choose 1 dish, A or B

A サーモンのソテー ケシの実風味バジルクリームソース

Sauteed Salmon, Basil Cream Sauce

B 鱈と白インゲン豆のフイヤベース風

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans

肉料理 下記A・Bより1品お選びください

Meat Dish Please choose 1 dish, A or B

A 豚肉とキャラメルオニオンのチーズ焼き

Grilled Pork with Cheese

B 牛バラ肉の煮込み 温野菜を添えて

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans



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

## プチセゾン Petit-Saison

メイン1品選べるハーフコース

¥2,900

オードブル 下記A・Bより1品お選びください

Appetizer Please choose 1 dish, A or B

A 海老のテリーヌとキハダマグロの炙り 大葉のジェノベーゼ

Terrine of Shrimp & Seared Tuna Perilla Genovese

B 帆立貝と茸のテリーヌと甘海老のクリュ トマトクーリ

Terrine of Scallop & Mushrooms with sweet shrimp

本日のスープ Soup of the day

下記A~Eよりメイン料理1品お選びください Please choose 1 dish, A-E

A サーモンのソテー ケシの実風味バジルクリームソース

Sauteed Salmon, Basil Cream Sauce

B 鱈と白インゲン豆のフイヤベース風

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans

C 豚肉とキャラメルオニオンのチーズ焼き

Grilled Pork with Cheese

D 牛バラ肉の煮込み 温野菜を添えて

Bouillabaisse style of Cod & White Kidney Beans

E 牛フィレ肉のソテー 季節の野菜と旬野菜のピューレ (+¥1,200)

Sauteed Beef Fillet steak, Seasonal vegetables & Puree (+JPY1,200)



※写真はイメージです

季節のデザート盛り合わせ パン コーヒー

Assorted Dessert Bread Coffee

# Lunch Menu

11:30~14:30

## 国産尾張牛ステーキランチ

Beef Steak Set



~~¥,800~~ → ランチ特別価格 ¥3,500

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>

パン または ライス

Bread or Rice

## 特製和牛入りハンバーグランチ

Original Hamburg steak Set



本日のスープ 取り合わせサラダ **¥1,650**

Today's soup Salad

鉄板特製和牛入りハンバーグ

Original Hamburg Steak

ソースをお選びください

<和風おろし・デミグラスソース・ヒマラヤ岩塩>

パン または ライス

Bread or Rice

ステーキランチ・ハンバーグランチ +350円 ガーリックライスへ変更できます

## ビーフカレー

¥1,500

Beef Curry & Rice



+350円

本日のプチデザート  
+JPY350, Today's Dessert

## シーフードオムライス

¥1,500

Seafood Omlette & Rice



+350円

コーヒーor紅茶 (HOT/ICE)  
+JPY350, Coffee or Tea (Hot or Iced)

+500円

本日のプチデザート&コーヒーor紅茶 (HOT/ICE)  
+JPY500, Today's Dessert & Coffee or Tea (Hot or Iced)

# 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
- ・ほうじ茶とサ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 2名様¥6,300

## プチアフタヌーンティーセット

単品 ¥1,430

ドリンクセット ¥2,090  
(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 アイスティー 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 ¥700

※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



# Drink Menu

## Seasonal Tea

キャラメルミルクティー	<i>Caramel Milk Tea</i>	¥950
-------------	-------------------------	------

## コーヒー/Coffee

ブレンドコーヒー	<i>Coffee</i>	¥900
アイスコーヒー	<i>Iced Coffee</i>	¥900
カフェオレ(Hot or Cold)	<i>Café Au Lait</i>	¥900
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	¥900
カフェラテ(Hot or Cold)	<i>Café Latte</i>	¥900
カプチーノ(Hot or Cold)	<i>Cappuccino</i>	¥900

## 紅茶/Tea

ダージリン	<i>Darjeeling</i>	¥900
セイロン	<i>Ceylon</i>	¥900
アールグレイ	<i>Earl Grey</i>	¥900
アップルティー	<i>Apple Tea</i>	¥900
アイスティー	<i>Iced Tea</i>	¥900

## ソフトドリンク/Softdrinks

オレンジジュース	<i>Orange Juice</i>	¥850
ピンクグレープフルーツジュース	<i>Pink Grapefruits Juice</i>	¥850
アップルジュース	<i>Apple Juice</i>	¥850
トマトジュース	<i>Tomato Juice</i>	¥850
コーラ	<i>Cola</i>	¥800
ジンジャーエール	<i>Ginger Ale</i>	¥800
ウーロン茶	<i>Woolong Tea</i>	¥750
ココア (Hot or Cold)	<i>Chocolate Milk</i>	¥900
レモンスカッシュ	<i>Lemon Squash</i>	¥900
グリーンアップルソーダ	<i>Green Apple Soda</i>	¥850
パッションソーダ	<i>Passion Soda</i>	¥850

# 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)泡立ちが力強く、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 ¥1,400

Bottle ¥6,000

### 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 ¥1,300

Bottle ¥6,000

### 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 ¥1,400

Bottle ¥6,000

## ビール/Beer

キリン 一番搾り (小瓶)	<i>Kirin</i>	¥900
アサヒ スーパードライ (小瓶)	<i>Asahi</i>	¥900
サッポロ 黒ラベル(小瓶)	<i>Sapporo</i>	¥900
ハイネケン	<i>Heineken</i>	¥950
バドワイザー	<i>Budwiser</i>	¥950
ノンアルコールビール	<i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥850

## 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		¥2,500
<i>Moët &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
ハウスワイン赤 産地/チリ	<i>Red Wine</i>	¥1,100

## ウィスキー/Whiskey

知多	<i>Chita</i>	¥1,400
ザ グレンリベット 12年	<i>The Glenlivet 12Y</i>	¥1,700
シーバスリーガル 12年	<i>Chivas Regal 12Y</i>	¥1,400

## カクテル/Cocktail

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