

Hi-Fiveランチ お一人様 ¥1,600【葉月～8月～】

【前菜】 塩豆腐のカプレーゼ仕立て

【一品】 冷製茶碗蒸しの青海苔餡かけ

8月の主菜 ◆下記より1品お選びください◆
★+500円で主菜をもう1品お選びいただけます★



① 茄子と鶏ミンチ肉の
チーズ焼き 夏野菜と共に



② 太刀魚の照り焼き
新生姜のフリット添え



③ ベーコンと冬瓜の
冷製ポトフ

【お食事】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 枝豆の炊き込みごはん お吸い物
- ② 帆立貝と若菜の混ぜごはん お吸い物

【デザート】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① ストロングレモンシャーベット
- ② 抹茶のムースケーキ
- ③ 林檎のコンポートのブリュレ

珈琲 または 紅茶

ステーキランチ お一人様 ¥3,300

上記“Hi-Fiveランチ”のメイン料理が
国産牛フィレ肉のグリル 120gになります

ランチタイム限定 ドリンクメニュー (グラス) ALL ¥500

ノンアルコールスパークリングワイン “デュク・ドゥ・モンターニュ”

ノンアルコール赤ワイン “トラウベンモスト”

チリ産ワイン “ネブリナ” (赤・白・スパークリング)

【表示価格はすべて消費税込の価格です】