

Hi-Fiveランチ お一人様 ¥1,600【睦月~1月~】

【前菜】 帆立貝と菜の花の酢味噌和え

【一品】 小蕪のグリル 赤ワインのソース

1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鶏もも肉とキノコの
クリーム煮



②赤魚の西京焼き
日替わり小鉢を添えて



③豆腐ハンバーグ
水菜と大根のサラダ添え

【お食事】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① ツナと占地(しめじ)の炊き込みごはん お吸い物
- ② 十八穀ごはん お吸い物

【デザート】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 柚子とレモンのシャーベット
- ② レアチーズムース ブルーベリーソース
- ③ 杏仁豆腐のストロベリーソース掛け

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”

ノンアルコールワイン “トラウベンモスト” (赤・白)

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】