

# Hi-Fiveランチ お一人様 ¥1,600【長月～9月～】

【前菜】 豚バラ肉の酢味噌和え

【一品】 焼き茄子の牛時雨煮餡掛け

9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  
チーズ焼き



②太刀魚の塩焼き  
季節野菜の天婦羅添え  
青海苔のクリームソース



③魚介類の  
メランジェサラダ

【お食事】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 栗の炊き込みごはん お吸い物
- ② 焼き鮭と野沢菜の混ぜごはん お吸い物

【デザート】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① ほうじ茶のシャーベット
- ② アップルマンゴーのブリュレ
- ③ チョコバナナクレープ

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】