Hi-Fiveランチ　お一人様　￥1,600【卯月～4月～】

【前菜】豆類と蒸し鶏のサラダ仕立て

【一品】新じゃが芋と柔らか牛すじ肉のオーブン焼き

4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ロールキャベツ
トマトのソースで

②鰆（サワラ）の幽庵焼き
桜海老と春野菜の
かき揚げを添えて

③山菜と桜海老の
餡かけオムレツ
生姜風味

【お食事】 ◆下記より１品お選びください◆

① 筍（たけのこ）ごはん　　お吸い物

② 牛蒡（ごぼう）と鶏そぼろの混ぜごはん　　お吸い物

【デザート】 ◆下記より１品お選びください◆

① 苺のアイスクリーム

② 木苺のチーズムース

③ コーヒーゼリー

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】