

Hi-Fiveランチ お一人様 ¥1,600【霜月~11月~】

【前菜】秋刀魚（サンマ）の南蛮漬け

【一品】おろし蕎麦の木の子餡かけ

11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 豚バラ肉と3種野菜の
ロール焼き
照り焼き仕立て



② 秋鮭の幽庵焼き
野菜の天婦羅添え



③ 牡蠣とほうれん草の
クリームグラタン

【お食事】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① 松茸ごはん お吸い物
- ② アサリの時雨煮のせごはん お吸い物

【デザート】 ◆下記より1品お選びください◆

- ① バニラアイスクリーム 蜂蜜と赤ワインのソース
- ② 抹茶プリン
- ③ りんごのコンポート カダイフ包み

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】