

### お好みのランチ

お料理・サラダ・パン又はライス・お飲み物 ¥1,350  
 スープ・お料理・サラダ・パン又はライス・お飲み物・デザート ¥1,700  
 お料理を下記の中から一品お選びください

( )内の金額は上記のお値段に加算させていただきます

カキ貝と野菜のソテー	
魚介のポアレ香草風味	
エビとホタテ貝のソテー・クリームソース	
ホタテ貝のポアレ・レモン風	
本日の魚の南仏風	
本日の魚料理	
本日の肉料理	(+200円)
鶏肉のトマトソース煮	
鶏肉の香草風味ソース	
豚ヒレ肉のチーズソース	
豚ヒレ肉と木の子のクリーム煮	
牛肉のソテー・和風ソース	
ビーフシチュー	(+200円)
牛ホホ肉のポワソワ煮	(+250円)
牛ヒレ肉のステーキ 100g	(+800円)
牛ロース肉のステーキ 150g	(+800円)

### デザート

レアチーズケーキ	_____	¥380
ティラミス	_____	¥380
ブルーベリーのムース	_____	¥380
チョコレートのムース	_____	¥380
バニラ風味のアイスクリーム	_____	¥380

### お昼のコース料理

< プティコース >  
 ¥2,350

本日の前菜  
 スープ  
 左のお料理より  
 一品お選び下さい  
 サラダ  
 パン又はライス  
 デザート  
 お飲み物

< リヨソ >  
 ¥2,950

本日の前菜  
 スープ  
 本日の魚料理  
 本日の肉料理  
 サラダ  
 パン又はライス  
 デザート  
 お飲み物

< アンジュ >  
 ¥3,500

本日の前菜  
 スープ  
 本日の魚料理  
 牛ヒレ肉のステーキ  
 サラダ  
 パン又はライス  
 デザート  
 お飲み物

本日のオードブル  
**マグロのタルタル香草風味**  
 本日の魚介料理  
 本日の魚のベルシーソース  
 本日の肉料理  
 牛舌のシチュー

### お飲み物

コーヒー又は紅茶	_____	¥350
オレンジ・ジュース	_____	¥350
ウーロン茶	_____	¥350
ジンジャーエール	_____	¥350

スーブ

クリームコンスープ	_____	¥450
本日のスープ	_____	¥450

魚介・肉料理

エビとホタテ貝のクリームソース	_____	¥ 1,250
本日の魚料理	_____	¥ 1,250
本日の肉料理	_____	¥ 1,250
鶏肉とホタテ貝のクリーム煮	_____	¥ 1,200
鶏肉と木の子のソテー	_____	¥ 1,200
豚ヒレ肉とアスパラガスのソテー	_____	¥ 1,200
ビーフシチュー	_____	¥ 1,250
牛ホホ肉の赤ワイン煮	_____	¥ 1,350
牛肉のグリーンペッパーソース	_____	¥ 1,500
牛ロースステーキ 150g	_____	¥ 1,800
牛ヒレ肉ステーキ 100g	_____	¥ 1,800
牛ヒレ肉ステーキ 150g	_____	¥ 2,400

\*ステーキのソースをお選びください \*和風ソース 醤油と味噌の甘めのソースです  
\*洋風ソース フォンダ・ポアのソースです

[ ランチでお出ししている下記のお料理もご用意できます 各 ¥ 1,150 ]

ホタテ貝のレモン風味・カキ貝と野菜のソテー・魚介のポアシ香草風味・牛肉の和風ソース  
鶏肉のトマトソース煮・鶏肉の香草風味・豚ヒレ肉のチーズソース・豚ヒレ肉と木の子のクリーム煮

ミニコースセット ..... ¥ 800

魚介・肉料理に組み合わせてお召し上がりいただけます  
スープorデザート・サラダ・パン又はライス・お飲み物のセット

自家製デザート

レアチーズケーキ	_____	¥ 380
ブルーベリーのみース	_____	¥ 380
チョコレートのみース	_____	¥ 380
ティラミス	_____	¥ 380
バニラ風味のアイスクリーム	_____	¥ 380

コースメニュー

\* スープ・デザート・お飲み物をお選びください

〈 ゼーヌ 〉 ¥ 2,500	〈 ニース 〉 ¥ 3,400	〈 ステーキディナー 〉 牛ロース150g ¥2,950 牛ヒレ肉100g ¥2,950 150g ¥3,500
本日の前菜 スープ 魚介・肉料理より一品お選びください (ステーキは除きます) サラダ パン又はライス デザート お飲み物	本日の前菜 スープ 本日の魚料理 本日の肉料理 サラダ パン又はライス デザート お飲み物	本日の前菜 スープ ステーキ サラダ パン又はライス デザート お飲み物

本日のオードブル  
マグロのタルタル香草風味  
本日の魚介料理  
本日の魚のペルシーソース  
本日の肉料理  
牛舌のシチュー

〈 マルシェ 〉 ¥ 4,300	〈 アニバーサリー 〉 ¥ 4,800
本日の前菜 スープ 本日の魚料理 牛ヒレ肉のステーキ サラダ パン又はライス デザート お飲み物	前菜二種・スープ 魚介料理 牛ヒレ肉のステーキ サラダ・パン又はライス デザート・お飲み物

グラスワインはソフトドリンク也

グラスワイン (白・赤) 140ml	_____	¥ 460
デカンタワイン (白・赤) 500ml	_____	¥ 1,480

お飲み物

コーヒー・紅茶	_____	¥ 350
ジンジャーエール	_____	¥ 350
フーロン茶	_____	¥ 350
オレンジ・ジュース	_____	¥ 350
アイスコーヒー・アイスティー (4月~10月)	_____	¥ 350

ビール

ノンアルコールビール(スーパードライ・ゼロ)	344ml	_____	¥ 400
サッポロ・黒ラベル・アサヒ・スーパードライ	500ml	_____	¥ 590

## 白ワイン

コート・デュ・ローヌ	香ばしいシナモンの風味のしっかりとしたボディ	辛口	¥3,550
シャブリ	心地よい酸味のある香り豊かな味	辛口	¥3,750
シュタインベルガー QBA	甘めのしっかりとしたコク	甘口	¥4,300

## 赤ワイン

シャトー・フランクーブレ	滑らかなタンニンと果実味		¥3,100
コート・デュ・ローヌ	果実味に富んだ香り奥が深くバランスがよい		¥3,550
メドック	口当たりの良いなめらかな味わい		¥3,750
サンテミリオン	豊かな香りと十分なコク		¥4,300

## ハーフサイズワイン

白	コート・デュ・ローヌ	¥1,950
	ミュスカデ	¥1,950
赤	コート・デュ・ローヌ	¥1,950
	メドック	¥1,950

## スパークリング ワイン

フレシネ・ブリュット	750ml	辛口	¥3,350
フレシネ・セミセコ	750ml	中甘口	¥3,350
フレシネ・ブリュット	375ml	辛口	¥1,850
フレシネ・セミセコ	375ml	中甘口	¥1,850

グラスワイン	140ml	白・赤	¥460
デカンタワイン	500ml	白・赤	¥1,480

ビール	サッポロ黒ラベル	500ml	¥590
	アサヒ スーパードライ	500ml	¥590

ノンアルコールビール アサヒ・スーパードライゼロ 334ml ¥400