

LUNCH MENU

LUNCH TASTING COURSE

前菜盛り合わせ (豆腐とピーズのフムス・その日のタパス)
Assorted appetizers plate (Hummus / Today's tapas)

下のメインディッシュ7品からお好きなメインディッシュを一つお選びください。
Please choose one seafood or meat maindish.

食後のコーヒーまたは紅茶 & ミニデザート
Coffee or Tea & Dessert

3,200

LUNCH PLATE & MAINDISH

～ランチメインディッシュ～

北海道産帆立と冬野菜のクリームドリア Rice gratin with scallop and seasonal vegetables	1,900
マグロほほ肉のハーブソテー チョップドサラダ仕立て Quick smoked and sauteed tuna with chopped vegetable salad	1,800
サーモンのムニエル 自家製タリアテッレ ビスクソース Sautted salmon and tagliata with bisque sauce	2,000
鳥取 匠の大山鶏のポルトガル風ソテー”チキンフランゴ” Sauteed takumi-no-daisendori chicken portugal style	2,000
鳥取 匠の大山鶏のカスレ風タジン Takumi-no-daisendori chicken tagine	2,300
長野 安曇野放牧豚の溶岩石グリル Lava stone grilled azumino hobokuton pork	2,200
牛カイノミのステーキ フォンドボーソース Beef bottom shirloin steak with fond de veau sauce	2,300

LUNCH ALCHOL

～ランチアルコール～

ランチビール Heartland draft beer	650
カヴァ スパークリング (白 or 赤) Cava sparkling wine (White or Red)	650
グラスワイン Wine by the glass	日替わりで色々をご用意しております。 スタッフにお尋ねください。

LUNCH CAFE

～ランチカフェ～

コーヒー (ホット or アイス) Coffee(Hot or iced)	200
紅茶 (ホット or アイス) Tea(Hot or Iced)	200
カフェラテ (ホット or アイス) Café latte	200

A LA CARTE MENU

COLD DISH ~ 冷菜料理 ~

東京育ちのハーブのサラダ
アンチョビガーリックドレッシング
Herb salad with anchovy and garlic dressing

NOMAL 1,100
HALF 700

渋谷“チーズスタンド”より
できたてモッツアレラチーズと季節のカプレーゼ
Caprese with seasonal food and Cheese stand's mozzarella

NOMAL 2,200
HALF 1,200

バイ貝の冷製ワイン煮 サフランアイオリソースで
Chilled stewed ivory shells with white wine

1,600

北海道 ブリの熟成マリネ 柑橘とコリアンダーのソースで
Yellow tail carpaccio with citron and herb sauce

1,800

鳥取 匠の大山鶏 胸肉の炙り
ブルグルと彩り野菜のイスラエルサラダ
Israel salad with seard chicken breast and bulgur wheat

1,600

WARM DISH ~ 温菜料理 ~

安曇野放牧豚のロシア風 水餃子
Boiled azumino hobokuton gyoza russian style

1,200

トリッパのとんかつ風カツレツ ラヴィゴットソース
Tripe cutlet with ravigote sauce “Tonkatsu” style

1,600

長野 竹内きこの園より バイリングキノコとフラワーえのき
北海道産 ツブ貝のエスカルゴバター
Biring jumbo mushroom and shellfish with parsley butter

1,600

銚子ヤリイカのソテー バターケッパーソース
Sauteed whole squid with butter and caper sauce

1,800

DESSERT ~ 食後のデザート ~

シェフの特製 モンブラン カシスソース
Mont blanc with cassis sauce

1,100

ヨーグルトのセミフレッドとフルーツコンポート
Yogurt iced cake with comprted seasonal fruits

850

クネルショコラ
Quenelle chocolate and anglaise sauce

850

リ・オ・レ 赤いベリーソース
Rice pudding with berry sauce

850