

ランチコース付き
いちごとチョコレートのアフタヌーンティー

LUNCH

【メニュー例】

<前菜>

愛媛県産鰯の柚子SHIOマリネ 白ウドと蜜柑のコンポジション

<スープ>

仔羊と冬蕪のナバラン ポットパイ仕立て

<メイン料理> 下記よりお選びください

- ・真鯛のポワレ 深谷葱のフリットと生姜のコンディメント ヴェルモットクリームと共に
- ・北海道産豚ロース肉のロースト 冬野菜とたまり醤油のソース
 - ・ニュージーランド産仔羊のロースト
120g(+1,240円) / 240g(+2,290円)
- ・厳選牛ロース肉のステーキ トリュフソース
120g(+1,590円) / 240g(+2,990円)

SWEETS

- ・いちごのパンナコッタ
- ・ストロベリーショコラ
- ・ハートのホワイトチョコレートムース
- ・いちごシュークリーム
- ・ストロベリーモンブラン
- ・いちごのマカロン
- ・チョコレートタルト

COFFEE / TEA

【食後のお飲み物】

コーヒーまたは紅茶がお替り自由(L.O30分前)