

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります



季節の旬食材と野菜が楽しめるランチコース

洋コース プレジール ¥2,500

《5月20日～6月27日 メニュー》

サヨリのマリネ 野菜とクスクスのサラダ 柚子胡椒風味のソース

本日のスープ

●メインチョイス おひとつお選びください

- ①キスのムース包み 生ハムとあさりのソース サフラン風味
- ②鯖のロースト 海老とホタテ貝のカダイフ揚げ オーロールソース

牛肉の柔らか煮 レフォール入り和風ソース

パン または ライス

マンゴームースとほうじ茶のアイス

コーヒー

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります

■和食御膳

びゃっこ

白虎 ¥2,100

《4月1日～6月27日 メニュー》

小 鉢 水雲 とろろ芋 くこの実
御造里 季節の二種盛り合わせ
焚 物 若竹煮
変 鉢 鶏の陶板焼き
油 物 海老 南京 茄子 青唐
御 飯 ゆかり御飯
留 椀 味噌汁
香の物 二種盛り合わせ
甘 味 本日の甘味

せいらゆう

青龍 ¥3,000

《4月1日～6月27日 メニュー》

御造里 季節の二種盛り合わせ
酢の物 蛸のぬた和え
油 物 枝豆・とうもろこし・桜えびのかき揚げ
焚 物 若竹煮
焼 物 季節の魚若狭焼き 出汁巻き玉子
陶板焼 豚肉の陶板焼き
御 飯 ゆかり御飯
留 椀 味噌汁
香の物 盛り合わせ
甘 味 本日の甘味

■セットメニュー

大和牛入りハンバーグ(150g)

¥1,800

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

US産牛ロースステーキ(120g)

¥2,200

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

カナダ産牛の肩ロース煮込み

¥1,800

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

■お子様メニュー

お子様メニュー

¥1,530

コーンポタージュ・ミニハンバーグ・ソーセージ・チキンナゲット
海老フライ・コロケ・フライドポテト・オムライス・プチデザート・ドリンク

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります

ソフトドリンク Soft Drink

ウーロン茶 Oolong Tea	¥550	オレンジジュース Orange Juice	¥600
コカ・コーラ Cola	¥600	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥600
ジンジャエール Ginger Ale	¥600	アップルジュース Apple Juice	¥600

アルコール Alcohol

■ビール Beer	
瓶ビール Bottled Beer	¥900
梅酒 (ロック・ソーダ) Plum Wine	¥650
グラスワイン (赤・白) Wine by the glass	¥650

ノンアルコール Non-alcoholic

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥700
カシスオレンジ Cassis Orange	¥650
シャルドネスパークリングワイン Chardonnay Sparkling	¥650

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供はできかねます。何卒、ご了承頂けますようお願い申し上げます。

※メニュー内容は変更する場合がございます ※表記価格は全て消費税込価格です *All listed prices are included tax.