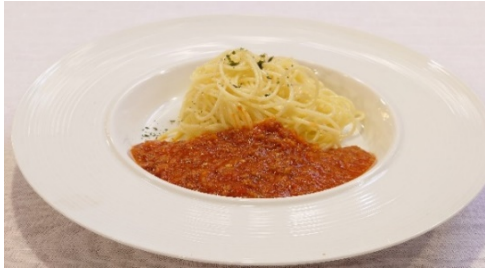


Lunch menu

フランス料理人が作るミートソースのスパゲッティ Spaghetti with meat sauce ￥1,320 (¥1,452)

新鮮野菜のサラダ、コーヒーセット Fresh vegetable salad, coffee set ￥1,650 (¥1,815)



スパイシーなスープカレー Spicy soup curry ￥1,430 (¥1,573)

新鮮野菜のサラダ、コーヒーセット Fresh vegetable salad, coffee set ￥1,760 (¥1,936)



ふっくらチキンスグリのプロヴァンス風／パン Provençal style of chicken grill/bread ￥1,650 (¥1,815)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、コーヒーセット Daily soup, Fresh vegetable salad, coffee set ￥2,090 (¥2,299)



きのこたっぷりデミソースの和牛ハンバーグ／パン Wagyu beef hamburger with mushroom demisauce/bread ￥1,870 (¥2,057)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、コーヒーセット Daily soup, Fresh vegetable salad, coffee set ￥2,310 (¥2,541)



(税込) となっております。 (Tax included)

デミグラスでじっくり煮込んだ国産牛肉のシチューランチ

¥3,520 (¥3,872)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、
パン、コーヒー付き

Demiglace domestic beef stew lunch
Daily soup, Fresh vegetable salad,
bread, coffee included



お魚料理とお肉料理の盛り合わせ欲張りランチ

¥4,400 (¥4,840)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、
パン、コーヒー付き

Fish and meat dish
Daily soup, Fresh vegetable salad,
bread, coffee included



国産牛ロースのステーキランチ(170g)

¥4,400 (¥4,840)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、
パン、コーヒーセ付き

Japanese beef steak lunch(170g)
Daily soup, Fresh vegetable salad,
bread, coffee included



※前日 17:00 までのご予約で、シェフのスペシャリテ国産牛タンの赤ワイン煮込みに変更できます。

※お肉が苦手な方にはお魚料理をご用意いたします。

If you are not good at meat, we will prepare fish dishes
(事前にお知らせいただければ幸いです。)

(税込)となっております。 (Tax included)

Dinner menu

5時間じっくり煮込んで作るミートソースのスパゲッティ ￥1,650 (¥1,815)

サラダ・コーヒー付き

Spaghetti with meat sauce
Salad and coffee included



鶏骨付きもも肉のスパイシースープカレー

￥1,760 (¥1,936)

サラダ・コーヒー付き

Spicy soup curry rice with chicken
Salad and coffee included



ふっくらチキングリルのプロヴァンス風セット

￥2,640 (¥2,904)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、
パン、デザート、コーヒー付き

Provence-style chicken grill
(Daily soup, fresh vegetable salad,
bread, dessert, coffee included)



きのこたっぷりデミソースの和牛ハンバーグセット

￥2,860 (¥3,146)

日替わりスープ、新鮮野菜のサラダ、
パン、デザート、コーヒー付き

Wagyu hamburger with mushroom demisauce
(Daily soup, fresh vegetable salad,
bread, dessert, coffee included)



(税込)となっております。 (Tax included)

お魚料理とお肉料理の盛り合わせ欲張りコース

¥5,500 (¥6,050)

前菜、スープ、
お魚料理とお肉料理の盛り合わせ、
パン、デザート、コーヒー

Appetizer, soup,
assorted fish and meat dish,
bread, dessert, coffee



国産牛ロースのステーキ和風ソースコース (170g)

¥5,500 (¥6,050)

前菜、スープ、国産牛ロースのステーキ、
パン、デザート、コーヒー

Appetizer, soup, Domestic beef steak,
bread, dessert, coffee



※前日 17:00 までのご予約で、デミグラスでじっくり煮込んだ国産牛肉のシチューに変更できます。
+ ¥550 (¥605) で牛タン赤ワイン煮込みに変更できます。

Can be changed to stewed beef tongue for ¥550 (¥605)

シェフお任せコース

¥8,250 (¥9,075)

前菜盛り合わせ、スープ、お魚料理、
国産牛タンの赤ワイン煮込み、
パン、デザート2種盛り、コーヒー

Chef's Choice Course
Appetizer, soup, fish dish,
Stewed domestic beef tongue with red wine,
bread, 2 kinds of dessert, coffee



メインの国産牛タンの赤ワイン煮込みはシェフのスペシャリテです。

※前日 17:00 までのご予約で、国産牛のステーキに変更できます。

※お肉が苦手な方にはお魚料理をご用意いたします。

If you are not good at meat, we will prepare fish dishes
(事前にお知らせいただければ幸いです。)

(税込)となっております。 (Tax included)

Drink menu

ビール／アサヒスーパードライ中瓶

Beer/Asahi Super Dry Medium Bottle

¥770 (¥847)

キリンハードシードル

KIRIN Hard cider

¥550 (¥605)

甘さを抑えたりんごの風味のお酒／炭酸

Apple-flavored sake soda with reduced sweetness

時期毎仕入のワイン

Seasonal wines

¥3,300 (¥3,630)

数種類のワインをご用意いたしております、銘柄により料金が異なります。

Several types of wine are available, Price varies by brand

グラスワイン／グラス

Glass of wine

¥880 (¥968)

ウイスキー／スコッチ

Whisky/Scotch

¥2,750 (¥3,025)

シングル

Single

¥770 (¥847)

ダブル

Double

¥1,320 (¥1,452)

ハイボール

Highball

¥880 (¥968)

キリン零 ICHI／ノンアルコールビール

KIRIN Zero ICHI/Non-alcoholic beer

¥660 (¥726)

ペリエ

Perrier

¥660 (¥726)

コカコーラ・ジンジャーエール

Coca Cola・Ginger ale

¥550 (¥605)

オレンジジュース・アップルジュース

Orange juice・Apple juice

¥550 (¥605)

ウーロン茶

Oolong Tea

¥550 (¥605)

コーヒー・紅茶

coffee・Black tea

¥550 (¥605)

麦焼酎／いいちこ

Barley shochu/Iichiko bottle

¥2,750 (¥3,025)

グラス

Glass

¥770 (¥847)

芋焼酎／黒霧島

Potato Shochu/Black kirishima

¥3,630 (¥3,993)

グラス

Glass

¥880 (¥968)

冷酒(300ml)寒竹・吉田屋治助

Cold sake(300ml)Kanchiku・Yoshidayajisuke

¥1,210 (¥1,331)

季節により銘柄、料金が変更になる場合がございます。

(税込)となっております。 (Tax included)