

Lunch Menu

自社栽培 みのるのシイタケを
コース料理の中に取り入れています。



A コース

前菜 選べる主菜 パン

Appetizer, Main dish, Bread

¥1,650 (税込)

B コース

アミューズ 前菜 2 種盛り 選べる主菜
選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche, Appetizer, Main dish
Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥2,750 (税込)

C コース

アミューズ 前菜 2 種盛り スープ 魚料理 肉料理
選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶
Amuse-bouche, Appetizer, Soup, Fish, Meat
Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥4,000 (税込)

D コース

アミューズ 前菜 2 種盛り スープ 魚料理
岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
選べるデザート パン コーヒーまたは紅茶
Amuse-bouche, Appetizer, Soup, Fish, Beef
Dessert, Bread, Coffee or Tea

¥5,000 (税込)

お子様セット Kid's plate

スープ ハンバーグ エビフライ
アイスクリーム パン ジュース

¥1,100 (税込)

次のページより選べる主菜・デザートをお選びください。

6月の選べる主菜

Main Dish



1. 鯛のベルベージュ蒸し ブールブランソース
2. ピーチポークフィレ肉のポアレ マデラ酒風味
3. 森林どり胸肉のロースト マッシュルームとトマトのソース
森林どりもも肉 レモンソース
4. 岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース (+¥1,000)

本日のスープ

Today's Soup



A,B コースの場合 +¥350 でお付けできます。

パンプキンと小豆のスープ

選べるデザート

Dessert



B,Cコースをご希望のお客様はお好みのデザートをお選びください。

1. チェリーとピスタチオのクリーム バニラのアイスクリーム添え
2. グレープフルーツのシャーベット 季節のフルーツ添え

After the Meal

お食事の後に



コーヒーまたは紅茶	Coffee or Tea	¥350
デザート	Dessert	¥650
ドリンクデザートセット	Dessert with coffee or tea	¥800
食後酒 & リキュール	Digestif & Liqueur	¥1,000～

価格は全て税込表示となっております。

Beverage

お飲み物



ノンアルコールカクテル		¥600～
グラスワイン	Glass wine	¥800
ボトルワイン	Bottled wine	¥4,000～
ノンアルコールグラスワイン	Non-alcoholic glass wine	¥660
アサヒスーパードライ (生)	Asahi Super Dry draft	¥700
アサヒスーパードライ (小瓶)	Asahi Super Dry	¥700
キリン一番搾り (小瓶)	Kirin Ichiban Shibori	¥700
ノンアルコールビール	Non-alcoholic beer	¥600
スパークリングミネラルウォーター	Sparkling mineral water	
ペリエ 330mL	Perrier 330mL	¥770
サンペレグリーノ 500mL	San Pellegrino 500mL	¥770
オレンジジュース	Orange juice	¥400
ジンジャーエール	Ginger-Ale	¥400
コカコーラ	Coca-cola	¥400