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

¥1,900（税込）

B コース

アミューズ　前菜　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

¥3,000（税込）

C コース

アミューズ　前菜　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

¥4,400（税込）

D コース

アミューズ　前菜　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

¥5,500（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。

9月の選べる主菜

Main Dish

1. 鯛のポワレ　ローゼルハイビスカスソース

2. ピーチポークフィレ肉のポワレ　オレンジ風味

3. 森林どりむね肉のレーズンソース
森林どりもも肉のペルシャード

4. 岡山県産牛フィレ肉のポワレ　赤ワインソース　**(¥1,100)**

本日のスープ

Today's Soup

A,B コースの場合 +¥400 でお付けできます。

さつまいものスープ

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. かぼちゃのティラミス　モンブラン風
バニラのアイスクリーム添え

2. ピオーネのシャーベット　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	￥400
デザート	Dessert	￥
ドリンクデザートセット	Dessert with coffee or tea	￥
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		￥800 ～
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	￥700
キリン　クラッシックラガー	Kirin classic beer	￥900
ノンアルコールビール	Non-alcoholic beer	￥660
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	￥800
サンペレグリノ 500mL	San Pellegrino 500mL	￥800
オレンジジュース	Orange juice	￥440
ジンジャーエール	Ginger-Ale	￥440
コカコーラ	Coca-cola	￥440