



## Lunch Menu

# 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

¥2,200 (税込)

スープ付 ¥2,800 (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

¥3,500 (税込)

スープ付 ¥4,100 (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

¥5,000 (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

¥6,600 (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。

## 選べる主菜

Main Dish



1. 鯖と春キャベツのエテュヴェ  
香草入りクリームソース
2. ピーチポーク フィレ肉のポワレ  
グリエールチーズのグラティネ
3. 森林どり胸肉のロースト パプリカとコリアンダー風味  
森林どりもも肉のソテー 筍とエリンギ茸のクリーム
4. 岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース (+¥1,800)

## 本日のスープ

Today's Soup



A,B コースの場合 +¥600 でお付けできます。

たまねぎ と じゃがいも 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. リコッタチーズのムース、リュバークとフランボワーズのソルベ添え

2. バジルのアイスクリーム、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	¥600
デザート	Dessert	¥900
ドリンクデザートセット	Dessert with coffee or tea	¥1,500
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



グラスワイン (赤・白)	Glass wine	¥800
キリン クラシックラガー	Kirin classic beer	¥900
ノンアルコールビール	Non-alcoholic beer	¥660
ペリエ 330mL	Perrier 330mL	¥800
オレンジジュース	Orange juice	¥440
ジンジャーエール	Ginger-Ale	¥440