



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. 鯖の天火焼き

香草入りグリーンソース

2. ピーチポーク フィレ肉のポワレ

エリンギ茸と白ワインのソース

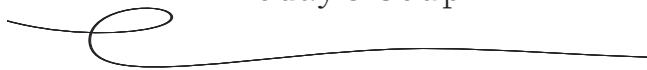
3. 森林どり胸肉のエストラゴン風味

森林どりもも肉のソテー マデラ酒ソース

4. 岡山県産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース (+¥1,800)

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。

ポテトとグリーンピースのスープ

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. ガトー・サンマルク紅茶風味、モッツァレラチーズのグラス添え
2. 根セロリのアイスクリーム、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
-------------	----------------------------	--------

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	¥850
サントリー角	Suntory Kaku	¥700
二階堂	Nikaido	¥660
黒霧島	kuro Kirishima	¥660

キリン クラシックラガー	Kirin classic beer	¥950
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	¥500
ジンジャーエール	Ginger-Ale	¥500
ウーロン茶	Oolong tea	¥500