

Menu de Santé

～太陽と大地の恵み～

11:30～14:30

スペイン風ガーリックスープ
Spanish Garlic Soup

紅ずわいがにのタリオリーニ トマトクリームソース
Crab Tagliolini with Tomato Cream Sauce

金目鯛のポワレ 根菜入りリゾット サルサ風味
Pan-fried Sea Bream and Root Vegetable Risotto with Salsa Flavor

または
or

大山鶏のステーキ レモンバターソース
Daisen Chicken Steak with Lemon Butter Sauce

パン
Bread

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 6,400

当バーは国産米を使用しています。
We use domestically produced rice.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

Gourmandise

～美食家たちへの贈り物～

11:30～14:30

スペイン風ガーリックスープ
Lyonnaise Salad

紅ずわいがにのタリオリーニ トマトクリームソース
Spaghetti Arrabbiata

金目鯛のポワレ 根菜入りリゾット サルサ風味
Monkfish Meuniere with Brown Butter Sauce

大山鶏のステーキ レモンバターソース
Pot-au-feu

パン
Bread

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥ 8,200

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

17:00 以降は 20 歳未満のご利用はご遠慮いただいております。
Children under 20 are not allowed to enter after 17:00.

17:30 以降はカバーチャージを頂戴いたします。
A cover charge is added to the bill from 17:30 onwards.