

TRICK
OR
TREAT



LUNCH MENU



10月ランチメニュー (11:30-15:00 L.O14:30)



今月のオマール料理

オリジナルソース
半身¥3,480 一尾¥3,980

プリッとした食感にシェフの日替りオリジナルソースをかけ、口当たりのいいテイストに仕上げました。



和牛ランプのロティ

燻製ソース
¥3,280

香ばしく焼き上げた表面で中はしっかりと焼き上げました。
燻製ソースとワサビでどうぞご堪能下さい。



とろサバのブッリータ

- トマト煮 -
¥2,280

旬のサバをトマトで煮込んだイタリアの郷土料理。
松の実をローストし、香りを引き出し香草と共にパン粉焼した料理です。



鶏もも肉の低温調理

キノコデュクセルとマスタードソースで
¥2,180

柔らかく火入れした鶏肉と旬のキノコを味わえる一皿。多種のきのこを刻んだソースと、きのこのだしと合わせたマスタードソースが相性抜群。



秋刀魚のラグー

プッタネスカ
¥2,080

秋刀魚の旨味を凝縮したトマトソースパスタです。秋刀魚の香ばしい香りとケッパー、オリーブの酸味が食欲をそそります。



ハンバーグ

ホワイトチーズソース
¥1,980

毎月好評のハンバーグに、クリームチーズを使用したソースをたっぷりかけました。
クリーミな味わいをご堪能下さい。



HAPPY HALLOWEEN
全てのランチメニューに
サラダバー・ドリンクバー付
(パン・スープ・ライス含む)
※お時間は90分制になります。

