

French Full Course



旬の食材をふんだんに使用した
料理長渾身のフレンチフルコース

【フレンチコース】

- ・前菜
- ・スープ
- ・パン
- ・お魚料理
- ・お肉料理
- ・デザート
- ・コーヒー

お一人様 8,800円(税込)

TABLE BUFFET



テーブルを彩るビュッフェスタイル
皆さままで取り分けながら
和やかなひとときをお楽しみください

【本日のおまかせ 7品】

お一人様 5,500円(税込)



お料理はほどよく、お酒はゆっくり。

そんなひとときに寄り添う、前菜の盛り合わせとべのお食事のセットです。

【前菜盛り合わせ & べのお食事】

- ・前菜10種 盛り合わせ
- ・べのお食事

お一人様 3,850円(税込)

クイックメニュー

ピクルス盛り合わせ ¥400



野菜スティック ¥450

バーニャフレdda

枝豆 ¥450

(塩ゆで or ガーリックソテー)



乾き物盛り合わせ ¥750

(MIXナッツ、するめ、チョコ、スナック)

シャルキュトリー盛り合わせ ¥900

(生ハム、パテドカンパーニュ、鶏ハム)



チーズの盛り合わせ ¥1,750

ドライフルーツとクラッカー

チーズ: スモークチーズ・チェダー・ミモレット

(2~3名様盛り)



冷製料理

合鴨スモーク ¥550



サーモンマリネ ¥550



牛肉のユッケ風 ¥550



温玉サラダ ¥550
(ゴマドレ or シーザードレ)
ベーコンチップ、フライドオニオン



本日のお魚 カルパッチョ ¥750
(内容はスタッフへお尋ねください)

温製料理

フライドポテト ¥650

(トリュフ塩 or プレーン)



揚げ物の盛り合わせ ¥750

- 白身魚のフリット・若鶏のから揚げ -

(アンチョビマヨ or タルタル)



ソーセージの盛り合わせ ¥700



海老のアヒージョ(バケット2切れ) ¥1,000

※お代わりバケット別料金 ¥100



ハラミステーキ ¥1,000

(おろしポン酢 or 赤ワインソース)

牛フィレ肉のステーキ ¥2,750



🍴のお食事

ミニカレー ¥700



1人前

本日のパスタ1種 ¥700
(内容はスタッフへお尋ねください)



🍴の出汁うどん ¥700



1人前

ガーリックライス ¥1,500
(2人前)

