

Menu Bistrot

ビストロコース

¥2,600(税別)

(前菜 / スープ / メイン料理 / デザート / パン / コーヒー)

今月の前菜

ポーチドエッグの一皿
春の装い

今月のスープ

新玉ねぎのポタージュ
甲殻類のエッセンス

メイン料理(下記より1品お選びくださいませ)

スペイン産ポーク豚トロのグリエ
木苺を添えて

国産牛ランプ肉のロースト
じゃが芋のピューレと赤ワインソース

産地直送の天然鮮魚のポワレ
クレソンとあさりのナージュ

【+300円(税別)】

ブラックアンガス牛グリエ トリュフソース

【+700円(税別)】

デザート

オレンジソルベとヨーグルトムース
マCHEDニア仕立て

コーヒー / 紅茶

おすすめドリンクプラン

食前酒(スパークリングワイン) ¥600(税別)

ワインセット 1名様 2杯付き ¥1,200(税別)

ビストロコースに①スパークリングワイン

②白ワイン 又は 赤ワインがセット。

※表示価格は全て税別でございます。

メニューに含まれる特定原材料(アレルギー)についてはスタッフまでお尋ね下さい。



シェフお薦めコース
Menu Varier

¥5,000 (税別)

(アミューズ / 前菜 / スープ / 魚 / メイン料理 / デザート / パン / コーヒー)

一皿目のオードヴル

ポーチドエッグの一皿
春の装い

二皿目のオードヴル

カナダ産オマール海老のサラダ菜園風

今月のスープ

新玉ねぎのポタージュ
甲殻類のエッセンス

本日の天然鮮魚

お楽しみお魚料理

メイン料理(下記より1品お選びくださいませ)

スペイン産ポーク豚トロのグリエ
木苺を添えて

国産牛ランプ肉のロースト
じゃが芋のピューレと赤ワインソース

仔羊背肉のロティとバラ肉のトマト煮込み

ブラックアンガス牛グリエ トリュフソース
【+700円(税別)】

デザート

クリームチーズのガトー
爽やかなグレープフルーツの香り

コーヒー / 紅茶

おすすめドリンクワインセット 1名様(+¥3,000) で3杯付き

※ヴァリエコースに、①スパークリングワイン ②白ワイン ③赤ワインがセット

メニューに含まれる特定原材料(アレルギー)についてはスタッフまでお尋ね下さい。

※ ヴァリエコースのご利用は、テーブルで統一でお願い致します。

※食材の入荷状況で料理内容を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

※表示価格は全て税別でございます。





FRIED CHICKEN

提供時間 11:00~15:00

7種類のスパイスで漬け込んだ鶏肉をパリパリ衣で閉じ込めました。
レモンをたっぷり搾ってお召し上がりください。

Drink Set
+350税別

コーヒー・紅茶
お付けできます!

✕ 自家製フライドチキン

特製サルサヴェルデソース添え

スープ・パン (2カット) 付

¥1,300 (税別)

※写真はイメージです。

Restaurant
Varier



土日祝限定

HAMBURG STEAK

提供時間 11:00~15:00

肉汁たっぷりの自家製ハンバーグ。

スープ
+
パン付
(2カット)

× 黒毛和牛ハンバーグステーキ

(150g) **¥1,500** (税別)

※写真はイメージです。

フレンチシェフがつくる本格パスタ

Pasta x

サラダ・パン（2カット）セット

本日のおすすめパスタ

¥1,300-（税別）

※写真はイメージです。パスタの詳細はスタッフまでお尋ねくださいませ。



Drink Set
+350-（税別）

コーヒー・紅茶
お付けできます！



KIDS MENU

キッズプレート ¥1,500- (税別)

- ・ハンバーグ・エビフライ・ポテトフライ・サラダ
- ・スープ・オレンジジュース・デザート 付

※写真はイメージです。

※こちらのセットは中学生以下のお子様に限らせていただきます。

Bistro
Varier