

Lunch Menu

お風のメニュー

ランチタイムはサラダと、食後にカフェがセットとなっております

1★ロティサリーチキン 1/2 [パン又はライス].....¥ 1,500

当店一番人気！国産雑鶏を芳ばしく焼き上げた自慢のロティサリーチキン“1/2”

2★ロティサリーチキン 1/4 [パン又はライス].....¥ 1,200

国産雑鶏を芳ばしく焼き上げた自慢のロティサリーチキン“1/4”

3★ビーフシチュー [パン又はライス].....¥ 1,900

シェフおすすめ！牛肉を赤ワインで5時間かけてじっくり煮込んだビーフシチュー

4★ロティサリーチキンのナポリタン.....¥ 1,400

ほぐしたロティサリーチキンを使った王道ナポリタン

5★ガレットロール.....¥ 1,300

たっぷり野菜とロティサリーチキンをソバ粉のクレープで包んだヘルシーランチ

6★秋のきのこのチキンドリア.....¥ 1,300

ほぐしたロティサリーチキンのドリアにキノコを数種類のせてご用意しました

7★10時間漬け込んだ、絶品フレンチトースト.....¥ 1,200

これまで雑誌、メディアにも沢山取り上げられてきた、シェフのスペシャリテ！

service à café

セットカフェを
下記の中からお選びください

オーガニックコーヒー
アイスコーヒー
エスプレッソ
紅茶

ハーブティー (+160yen)

価格は全て税別表記となります。

お会計はテーブルチェックとなります。お会計の際はスタッフまでお声掛け下さい。

Course menu 本日のランチコース

2,500yen

< Legume >

フレッシュサラダ
シェリービネガードレッシング

< Entrée froide ou potage >

シェフお任せ前菜盛り合わせ

< Viandes >

“名物ロティサリーチキン”
または、チキンサイズアップ (+¥400)

< Desserts >

“本日のデザート”

< Café >

オーガニックコーヒー
または エスプレッソ
または 紅茶
または ハーブティー (+160)

3,200yen

< legume >

フレッシュサラダ
シェリービネガードレッシング

< Entrée froide >

シェフお任せ前菜盛り合わせ

< Potage >

本日のポタージュ

< Viandes >

“名物ロティサリーチキン”
または、チキンサイズアップ (+¥400)
または、牛の赤ワイン煮込み (+¥700)

< Desserts >

“本日のデザート”
または、10時間漬けた
拘りの絶品フレンチトースト (+¥400)

< Café >

オーガニックコーヒー または エスプレッソ
または 紅茶 または ハーブティー (+160)

4,800yen

< Amuse >

本日のアミューズ

< Potage >

本日のポタージュ

< Entrée froide >

ブルターニュ風 サラダガレット

< Viandes >

シェフ厳選黒毛和牛のロティ

< Desserts >

10時間漬けた
拘りの絶品フレンチトースト

< Café >

オーガニックコーヒー
または エスプレッソ
または 紅茶
または ハーブティー (+160)

All the menu have a salad and bread. Also café is included of the meal. All prices haven't included tax.

ランチタイムはサラダとパン、食後にカフェがセットとなっております。料金は全て税別表記となります。