

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ランチコース

¥1,600 (税込 ¥1,728)

オードブル (1品) / メイン (1品) / デザート / コーヒー

スープ付き ¥2,000 (税込 ¥2,160)

デザート盛り合わせに変更 ¥2,000 (税込 ¥2,160)

スープ+デザート盛り合わせ ¥2,400 (税込 ¥2,592)

くお好きなものを選ぶコースです。下記より1品ずつお選び下さい。>

### Entrée ~ オードブル ~

- ・マグロと南仏野菜のテリーヌ、マンゴーソース
- ・サーモンの燻製と会津野菜のマリネ
- ・ホタテ貝のフラン、玉葱とジャガイモのブルーテ
- ・海老とアボカドのキッシュ、サラダ添え



### Plat ~ メインディッシュ ~

- ・本日入荷の鮮魚のポワレ、雪下キャベツとサフランのソース
- ・豚ロースのソテー、赤ワインと玉葱のソース
- ・鶏肉のコルドンブルー、トマトソース
- ・国産牛ホホ肉のやわらか煮込み (+¥600の追加となります)
- ・奥会津牛A5ランクのステーキ (+¥1800の追加となります)

大変申し訳ありませんが、ランチタイムではクレジットカードは利用できません。  
ご了承ください。

# Menu de Dejeuner

ランチメニュー

## ボン・マリアージュコース

¥2,500 (税込 ¥2,700)

『ボンマリアージュ』おすすめコースです。『軽井沢高原・会津坂下・湯川』より旬の野菜が20種類以上も使い体にやさしく彩り鮮やかな全4品のコースです。

～ オードブル ～

海老とアボカドのキッシュ

マグロと南仏野菜のテリーヌ、マンゴーソース

雪下人参のムースとトマトのクーリ

～ 野菜料理 ～

ほうれん草のクリームスープ

～ メイン料理 ～

左記より1品お選び下さい

～ デザート ～

『トマト・パプリカ・セロリ・フキノトウ』を使用



## シェフにおまかせコーディネートコース

¥3,500(税込 ¥3,780)

シェフにおまかせ、ワンランク上の食材を使ったちょっと贅沢なひととき  
少しずつの全7品のフルコースをお楽しみ下さい。

アミューズ/オードブル/スープ/お魚料理/お肉料理

デザート盛り合わせ/小菓子/コーヒー

## ボンマリアージュ特選コース

¥5,000 (税込 ¥5,400)

お祝い事や記念日にはぴったりの特選コース (全6品)