

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 ~

- ・サーモンの燻製、アップルビネガーのジュレ
- ・ズワイガニのリエットと野菜のカネロニ仕立て
- ・生ハムとミックスリーフのサラダ
- ・インカのめざめとグリエールチーズのキッシュ



Plat ~ メインディッシュ ~

- ・本日入荷の鮮魚のポワレ、夏野菜のソース
- ・国産豚と野菜のバスク風煮込み
- ・鶏モモ肉のトマト煮込み、プロヴァンス風
- ・国産牛ホホ肉のやわらか煮込み (+¥600の追加料金となります)

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』のおすすめコースです。『軽井沢高原・高山村・磐城』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 ～

インカのめざめとグリエールチーズのキッシュ
ズワイガニのリエットと野菜のカネロニ仕立て
なすのコンソメジュレ、パリソワール風

～ 野菜料理 ～

とうもろこしの冷製スープ

～ メイン料理 ～

左記より1品お選び下さい

～ デザート ～

『トマト・セロリ・ルバーブ・ビーツ』を使用
コーヒー



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6品のフルコースをお楽しみ下さい。

アミューズ／オードブルの取り合わせ／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)