

Lunch Menu

*メニューは、外税価格です

ハンバーガーランチ ¥2,500

熟成牛のハンバーガー&サラダ&雪室熟成のフライドポテト + 食後のコーヒー or 紅茶がセットです

Aged beef Hamburger & Salad & Fried potatoes & Coffee or Tea

ランチタイム限定プレート ¥2,500

オードブル1皿 + メインディッシュ1皿 & 雪室熟成のフライドポテト + パンと食後のコーヒー or 紅茶がセットです

Hors d'oeuvre & Main dish & Fried potatoes & Bread & Coffee or Tea

<オードブル Hors d'oeuvre>

- 本日のスープ
Soupe du jour / Today's soup
- ほろ苦い葉野菜のサラダ
Salade Mesclun / Green salad
- パテ ドカンパーニュ (1/2カット)
Pâté de campagne / Pâté de campagne
- パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ
Pied de porc désossé / Boiled pig foot and then sauteed it crispy

<コーヒー or 紅茶> *Coffee or Tea*

プラス 200円で カプチーノ・カフェラテ・カモミールティー・薬草とハーブのお茶に変更致します。

<メインディッシュ Main dish>

- ステック アツシエ ~ひき肉(熟成牛100%)をレアに焼きかためた~
Steak haché / Aged beef Chopped steak
- ブーダンノワールのリゾット仕立て
Boudin noir avec Risotto / Black Pudding with Risotto
- 国産牛 熟成ランプ 200g < +500円>
Pavé de rumsteak / Aged beef rump
- 国産 熟成牛サーロイン 200g < +1000円>
Faux filet de bœuf / Aged beef Sirloin
- 仏産 ブランド牛"バザス" ハラミ 200g < +2000円>
Bavette d'aloysau / Outside skirt "French Brand beef BAZAS"

★ Dessert / デザート

- アイスクリーム(ジャージー牛乳 or ピスタチオ) *Glace* / Ice cream (Milk or Pistachio) ¥500
- シャーベット(ユズ) *Sorbet* / Sherbet(YUZU<Citrus fruit>) ¥500
- コーヒー風味のクレームブリュレ *Crème brûlée au café* / Creme brulee flavored Coffee ¥850
- いちじくのロティ *Figue rôtie* / Roasted Figs ¥900
- 軽やかなチョコレートのスフレ(焼き上がり約10分) *Soufflé au chocolat* / Chocolate Souffle ¥1,000

ジャージー牛乳アイス添え ¥300

★ ランチタイム限定!! お得なランチドリンク (ランチプレート 又は、メインディッシュをオーダー頂いた方に限ります)

1杯 500円

本日のグラスワイン 白 or 赤
Today's wine (White or Red)

徳島県 きとう ゆずソーダ
YUZU Soda

ウーロン茶
Oolong Tea

ドラフト ビール (グラス)
Glass of Draft beer

徳島県 きとう ゆず&はちみつ
Yuzu juice

ノンアルコールビール (小瓶)
Asahi Dry ZERO

サングリア (セヴェロ オリジナル)~ アルコール弱めで仕込んでます ~
Sanguria