

Lunch Menu

*メニューは、税込み価格です

サラダ ランチ ¥1,800

たっぷり葉野菜にパテと半熟卵が入った贅沢なサラダにパンと食後のコーヒー or 紅茶がセットです

ランチタイム限定プレート ¥2,500

<はじまりの一皿> + <メインディッシュ> & 雪室2年熟成のフライド ポテト + パンと食後のコーヒ or 紅茶がセットです

<はじまりの一皿をお選びください> You can choose 1 dish

- 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
- 夏野菜の煮込み ビスマルク仕立て <+500円>
Ragoût de Legume d'ete / Stewed Summer vegetables with Tomato source
- パテ ド カンパーニュ (1/2カット) <+500円>
Pâté de campagne façon de chef / Rustic pate chef special
- パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ <+800円>
Pied de porc désossé/ Boiled pig foot and then sauteed it crispy

<メインディッシュをお選びください> You can choose 1 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 ~ 豚の血をベースになめらかなガレット仕立てに ~
Boudin noir de Christian Parra/ Blood sausage "Christien Parra"
- 北海道産 短角牛 熟成ランプ 200g < +500円>
Pavé de rumsteak/ Aged beef rump
- 北海道産 熟成短角牛サーロイン 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'aloyau/ Outside skirt "French Brand beef BAZAS"

<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。

★ ちょっと一皿 各 550円

- ピエール オテイザのソーシソン アルデュード (サラミ) Salami チーズ 1カット cheese lcut
- ピエール オテイザの Chorizo

★ 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
- ココナッツのブランマンジェ タピオカと季節のフルーツ Blanc manger aux coco avec fruits/ Coconut Blanc mange ¥750
- 徳島 有機栽培"木頭ゆず"のタルト Tarte aux YUZU ¥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

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