

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レバームース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年熟成のボムフリット + 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
- 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 レバームース Mousse de e de volaille
- ピエール オテイザの Chorizo チーズ 1カット cheese lcut

★ 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