

## Lunch Menu

それぞれサラダ・パンが付きます。

森林鶏 骨付きモモ肉のコンフィ ベーコンと白インゲン豆のガルビュ Bone in chicken thigh confit with Bacon and white beans	1363 (1500)
仔羊もも肉のロースト ジャガイモと玉ねぎのリヨネーズ添え Roasted lamb thigh with potatoes and onions Lyon style	1500 (1650)
サワラのポワレ 菜の花のリゾットとハマグリのパールブランソース Poiled mackerel with canola flower risotto clam beurre blanc sauce	1636 (1800)
牛リブローズステーキとベルギー産フライドポテト 香草バターソース Beef rib steak and fried potato herb butter sauce	1800 (1980)
本日の自家製デザート スタッフまでご確認ください。 Today's dessert Please ask the staff	590 (650)

### Set drink all ¥400

ホットコーヒー  
紅茶  
エスプレッソ

アイスコーヒー  
アイ스티ー  
カモミール

プリフィックスランチコース  
¥2,727(3,000)

## Entrée 前菜

下記より一品お選びください

Please choose one item from the following

田舎風お肉のパテ パテドカンパーニュ  
Pate de campagne

オニオングラタンスープ  
Onion gratin soup

ウフマヨネーズ インゲン クルミ マッシュルームのサラダ  
Eggs and mayonnaise mushroom and green bean salad

フルーツトマトとブッラータチーズのサラダ (+500)  
Fruit tomato and burrata salad

フォアグラテリーヌとイチジクのコンフィチュール(+1000)  
Foie gras terrine with fig confiture

罾師が捕獲した鹿肉のパテアンクルート(+1000)  
Pâté de chevreuil en croûte

## Plats メイン料理

下記より一品お選びください

Please choose one item from the following

森林鶏 骨付きモモ肉のコンフィ ベーコンと白インゲン豆のガルビュ  
Bone in chicken thigh confit with Bacon and white beans

仔羊肩ロース肉のロースト ジャガイモと玉ねぎのリヨネーズ添え  
Roasted lamb shoulder loin with potatoes and onions Lyon style

サワラのポワレ 菜の花のリゾットとハマグリ of ブールブランソース (+¥300)  
Poiled mackerel with canola flower risotto clam beurre blanc sauce

牛リブロースステーキとベルギー産フライドポテト 香草バターソース (+¥480)  
Beef rib steak and fried potato herb butter sauce

## Dessert デザート

本日の自家製デザート

Today's homemade dessert

食後のお飲み物  
After meal drinks