

ウィークリーランチ / Weekly Lunch

5/1~5/7

- A** グリルチキンマスタードソース 筍と新じゃが芋のソテー添え
Grilled Chicken with Sauteed Bambooshoot and Potato, Mustard sauce
- B** 白身魚のムニエル 豆類のソテー添え ビネグレットソース
White fish Meuniere with Sauteed Beans, Vinaigrette sauce

5/8~5/14

- A** 豚ヒレのミラノ風カツレツ レモンとグリル野菜添え
Pork fillet Milanese Cutlet with Grilled Vegetables
- B** メカジキのグリル トマトとバジルのソース 新じゃが芋のグラタン添え
Grilled Swordfish with Potato Gratin , Tomato Basil sauce

5/15~5/21

- A** 豚バラのスチーム ラビゴットソース 茸と蓮根のソテー
Steamed Pork belly with Sauteed mushrooms and Lotus root, Rabigot sauce
- B** 白身魚のスパイスベニエ 長ネギのエチューベ 香草マヨネーズ
White fish Spices Benie with Japanese Leek Ethubé, Herb Mayonnaise sauce

5/22~5/31

- A** 鶏モモ肉のポアレ ネギソース ジャーマンポテト添え
Chicken thigh Poiret with German Potato, Japanese Leek sauce
- B** 鮭の白ワイン蒸し ポン酢バターソース 茸を添えて
Salmon steamed in wine with Oba and Cheese, Fresh tomato sauce

デミスープ・バゲット又はライス・ミニデザート付 with Demi soup and Bread or Rice , Dessert

¥1,750

ウィークリーパスタ / Weekly Pasta

5/1~5/7

オイルサーディンとブロッコリー、アンチョビのペペロンチーノ
Spaghetti aglio e olio with Oil sardine and Broccoli ,Anchovies

5/8~5/14

アサリとネギの和風ボンゴレスパゲッティ
Vongole Bianco, Japanese-style Sauce

5/15~5/21

豚ひき肉と香味野菜のラグーソース ペンネリガーテ
Ground Meat and aromatic vegetable, Ragu sauce (Penne)

5/22~5/31

太刀魚のトマトクリームスパゲッティ 香草風味
Swordfish, Tomato Cream Sauce Herb flavor

パスタのみ pasta only

¥1,650

スープ・ミニデザート付 with soup and dessert

¥2,250

ドリンクバー Drink bar ¥320