

Lunch 11:00~14:00 ※ 各品数量限定となりますので、ご了承くださいませ。

※ 料理のご提供は、少々お時間を頂戴いたします。 It will take a little time to prepare.



- 国産牛もも肉の
ローストビーフサンド ¥2,300
小麦 卵 乳
Roast Beef Sandwich with Japanese Beef Round
しっとりやわらかなローストビーフの国産牛もも肉と、
みずみずしい彩り豊かな野菜が調和する贅沢な一品です。



- オマール海老テルミドール ¥3,000
カレー仕立て 小麦 卵 乳 えび
Omar shrimp Thermidor with curry flavor
オマール海老の身を濃厚なソースで包み、香ばしく焼き上げる
テルミドールを、芳しいカレーの風味で奥行きのある味わいに
仕立てました。



- ホテル特製 国産牛のハヤシライス ¥2,500
Hashed Japanese Beef with Rice 小麦 乳
牛肉と玉ねぎの旨み、赤ワインとデミグラスソースのコクと
トマトのまろやかな酸味をお楽しみいただけます。



- 骨付き鴨肉のグリーンカレー ¥2,500
Spicy Green Curry with Bone-in Duck えび
ほろほろと崩れる骨付き鴨肉の旨味とココナッツのコク、
香り高いスパイスの辛みが溶け合う一皿です。



- 白身魚とえび・貝のブイヤベース仕立て ¥2,900
Bouillabaisse-Style White Fish 小麦 乳 えび
with Shrimp and Shellfish ライス 又は パン
追加可 +¥500
魚介それぞれの持ち味を引き立てながら、
奥行きのあるスープにまとめた
ブイヤベース仕立て。豊かな海の風味が広がります。



- 村上牛のビーフシチュー 温野菜添え ¥2,900
Murakami Wagyu Beef Stew 小麦 乳
with Warm Vegetables ライス 又は パン
追加可 +¥500
村上牛の豊かな旨みを閉じ込めた、
味わい深いビーフシチュー。
柔らかな温野菜と共に上質な味わいに仕上げました。

- 今月のシェフおすすめスパゲッティ ¥2,300
Chef's Special Spaghetti of the Month

※アレルギー表示は特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。All prices are inclusive of tax. ※付け合わせの野菜は、季節により変更になる場合がございます。