

# BISTRO COURSE

コース仕立てのビストロランチとなっております。  
厳選した季節の食材をお楽しみ下さい。

焼きたて！  
プレミアムブレッド

国産小麦に蜂蜜を加え、どこまでもふんわり柔らか。  
すべてのお食事に“焼きたて”をご用意しております。



## PREMIER

3,600

(ご予約様デザート付き4,000)

焼きたてプレミアムブレッド

ベーコンと秋野菜のコンソメスープ

季節のリースサラダ

和牛モモ赤身肉のステーキ

ガーリックグレイビーソース

～焼きたてパン～

コーヒー or 紅茶

茜美人卵の濃厚プリン +400

## RACINES COURSE

2,800

(ご予約様デザート付き3,200)

焼きたてプレミアムブレッド

ベーコンと秋野菜のコンソメスープ

季節のリースサラダ



### 天元豚のロースト

巨峰の赤ワインソース

～焼きたてパン～

(ご予約様デザート付き3,200)

### メカジキのロースト

イタリア産ポルチーニクリームソース

～焼きたてパン～

【+500】

(ご予約様デザート付き3,700)

### 国産鶏モモ肉のロースト

栗と粒マスタードのクリームソース

～焼きたてパン～

(ご予約様デザート付き3,200)



### 粗挽きハンバーグ

ビーフストロガノフ風

～焼きたてパン～

(ご予約様デザート付き3,200)

コーヒー or 紅茶

## WREATH GREEN SALAD

数量限定

1,950

季節のリースサラダ

全国の生産者様から毎日届く野菜。  
こだわり旬野菜をお楽しみください。

焼きたてプレミアムブレッド

ベーコンと秋野菜のコンソメスープ

〔 新レンコンのピクルス / シャインマスカット / 焼きナス / 鳴門金時 / キヌア / ハモンセラノ / しいたけコンフィ 〕 コーヒー or 紅茶

茜美人卵の濃厚プリン +400