

LUNCH

 素材本来の味を引き出すため、すべての料理にバーミキュラを使用しています。
下のメニューから 1 つお選びください。

CURRY

 バーミキュラで炊き上げた牛すじときんぴらごぼうのスパイスカレー 1980
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

STEW

 バーミキュラで5時間煮込んだ国産牛のビーフシチュー 3520
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

FISH & VEGETABLES

バーミキュラ フライパンで皮目をパリッと焼き上げたサーモン 2970
 柚子のラヴィゴットソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

MEAT

ライスポットで低温調理したエゾ鹿の薪火ロースト 2970
 マッシュルームのピュレと赤ワインソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

SET DESSERT

 バーミキュラで無水調理したかぼちゃのプリン + 610

バーミキュラ フライパンでソテーし甘みを凝縮させた柿と
 栗のモンブラン + 830

SET DRINK

お好きなドリンクを下からお選びください + 310

コーヒー (Hot/Iced)	温州みかんジュース
紅茶 (Hot/Iced)	ワンダーアップルジュース
ほうじ茶 (Hot)	信州ぶどうジュース

カフェラテ (Hot/Iced) + 420

ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。
当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

LUNCH DRINK MENU

 林檎のジンジャーエール 770

 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード 770

 無水調理した洋梨のコンフィチュールソーダ 880

 無水調理した丸ごとバナナオレ 880

アサヒスーパードライ 770

グラスシャンパン 1650

グラスワイン（白・赤） 880

 は素材本来の味を引き出すためにパーミキュラを使用しています。
価格はすべて税込です。未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。