



バーミキュラ フライパンで焼いた 鶏もも肉の香草パン粉焼き御膳

鶏もも肉の香草パン粉焼き、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

3,000
(3,300)

バーミキュラ フライパンで焼いた鶏もも肉に香草パン粉をまぶしオーブンで焼き上げました。ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・コロッケ風ポテトサラダ
- ・ローストビーフ 生姜タップナードソース
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麺とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵



FRYING PAN



無水調理したハヤシライスとサラダのセット

無水調理したハヤシ、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

2,600
(2,860)

キャラメリゼした黒糖と赤ワインの深みが絶品。
和牛イチボと無水ベイクした野菜がのったぜいたくな逸品。

○小麦、乳



OVEN POT



バーミキュラ フライパンで焼き上げたお魚御膳

鯛のソテー、大葉とミョウガの和風ケッカソース、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

3,000
(3,300)

バーミキュラ フライパンで焼き上げた魚は、皮目はパリッと、身はふっくら。
ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、
ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・コロッケ風ポテトサラダ
- ・ローストビーフ 生姜タップナードソース
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麺とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵



FRYING PAN



無水調理したカレーとサラダのセット

無水調理したカレー、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

2,000
(2,200)

無水調理した野菜の甘みとスパイスの香りが食欲をそそります。
さらに無水ベイクした野菜をトッピング。

○小麦、乳



OVEN POT

SET DRINKS

お好きなドリンクをお選びください

400
(440)

COFFEE

コーヒー (Hot / Iced)

TEA

アールグレイ (Hot / Iced)

ウーロン茶 (Iced)

柑橘と桃の香りのフルーツティー (Hot)

さくら和紅茶 (Hot)

カモミール (Hot)

マスカテルハーブティー (Iced)

マンゴージャスミンティー (Iced)

SOFT DRINKS

果肉入り100%オレンジジュース

こだわりのグレープジュース

グレープフルーツジュース

SOUP

 白桃の冷製ポタージュ
低温調理した桃のコンポート入り
●RICEPOT ○乳

600
(660)

DESSERT

無水調理した人参のキャロットケーキ
キャラメルソース
●OVEN POT ○くるみ、小麦、卵、乳

800
(880)

レモンのフィナンシェと大葉のグラニテ
●MINI SKILLET/RICEPOT ○小麦、卵、乳

800
(880)

 イタリアンプリン
季節のフルーツ添え
●OVEN POT ○卵、乳

800
(880)