

# ランチプリフィックス LUNCH PRIX FIXE

¥5,439~

オードブル・スープより1品、メインディッシュは、秋の味覚とマロンフェア、シェフのおすすめ、魚料理・肉料理、受け継がれた味 またはサンドウィッチより1品をお選びください  
Please choose one item for each course : HORS-D'OEUVRE AND SOUP, MAIN DISH(AUTUMN FAIR,CHEF'S RECOMMEND, FISH・MEAT, MY DEAR OLD MENU, SANDWICHES)  
食後のコーヒー、紅茶も含まれております Including coffee or tea. ●印は追加料金を頂戴いたします Extra charge

## オードブル・スープ / HORS-D'OEUVRE AND SOUP

炙りピン長鮪とアーティチョークのニース風サラダ Nicoise salad of broiled tuna and artichoke	¥3,036 ●+¥379
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> クルミを加えたスパイシーなベジミートサラダ Spicy salad with walnuts and soy meat	¥2,656
ロメインレタス、生ハム、シュリンプのシーザーサラダ Caesar salad with dry cured ham and shrimps	¥2,656
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> 彩り野菜のサラダ Salad with lemon vinaigrette	¥1,771
シーフードサラダ Seafood salad	¥3,036 ●+¥379
蛸とセロリのイタリアンドレッシング Octopus and celery with Italian dressing	¥3,289 ●+¥632
サーモンのマリネ いくらとともに Marinated salmon with salmon roe	¥2,656
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> ジャガイモとズッキーニのガレット アボカドのディップ Galette of potato and zucchini with dip of avocado	¥2,403
リンゴの冷製スープ シナモン風味のエスプーマ Chilled apple soup topped cinnamon flavored espuma	¥2,277
本日のポタージュ Soup of the day	¥1,391
きのこ銀杏入りコンソメスープ Consommé soup with mushroom and ginkgo	¥1,771
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> 野菜のブイヨンスープ Vegetable soup	¥1,391

## 秋の味覚とマロンフェア / AUTUMN FAIR

栗カレー ターメリック香る栗ごはんとともに Chestnut curry with chestnut rice	¥3,415
スパイスの効いた栗のローストときのこのリゾット パルメザンチーズ Spicy chestnut and mushroom risotto with parmesan	¥3,415
栗とベーコン、ゴルゴンゾーラの Pasta Gorgonzola pasta with chestnuts and bacon	¥3,415
銀鱈と銀杏のココットごはん Cocotte rice of sablefish and ginkgo	¥4,174
秋刀魚と栗のココットごはん Cocotte rice of pacific saury and chestnuts	¥4,174

## シェフのオススメ / CHEF'S RECOMMEND

<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> ヴィーガンバーガー Vegan burger	¥3,542
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> ベジタブルボロネーゼ Vegetable Bolognese	¥3,289
<i>ヴィーガンメニュー / Vegan menu</i> ベジタブルカレー Vegetable curry	¥3,795

## 魚料理・肉料理 / FISH・MEAT

本日の魚料理 シェフのスタイル Fish of the day chef's-style	¥3,795
オマール海老の Pasta アメリケーヌソース (リングイネ) Homard pasta with Americaine sauce (linguine)	¥6,072 ●+¥1,897
金目鯛のブイヤベースとガーリックトースト Bouillabaisse with garlic toast	¥5,186 ●+¥1,012
萬幻豚ロース肉のグリル Grilled Mangenton pork	¥3,795
国産牛 100%のハンバーグ きのこ入りデミグラスソース Hamburg steak with mushroom demi-glace sauce	¥4,048
国産牛フィレのグリル Grilled beef fillet	¥6,325 ●+¥2,150
国産牛サーロインのグリル カフェ・ド・パリ・バター Grilled beef sirloin Café de Paris-style	¥6,325 ●+¥2,150
ニュージーランド産 エイジングビーフのグリル Grilled New Zealand aging beef	¥5,882 ●+¥1,707

## 受け継がれた味 / MY DEAR OLD MENU

排骨拉麵 (パーコーメン) Chinese noodles Pakomen	¥3,542
インドネシア風フライドライス (ナシゴレン) Nasi goreng	¥3,036
国産牛ハンバーガー Hamburger	¥3,542
国産牛チーズバーガー (グリュエール、チェダー または モッツァレラ) Cheese burger (gruyere, cheddar or mozzarella)	¥3,921
スパゲッティ ナポリタン Spaghetti napolitan	¥3,162
オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,162
海老・蟹・じゃこときのこの和風ピラフ Shrimp and crabmeat pilaf Japanese-style	¥3,162
カレーライス (シュリンプ または チキン) Shrimp /chicken curry with rice	¥3,289
カレーライス (国産牛) Beef curry with rice	¥3,795
チキンバスケット Deep fried chicken in the basket	¥4,048

## サンドウィッチ / SANDWICHES

マリネサーモン、グリュエールチーズのライブレッドサンドウィッチ Rye bread sandwich with marinated salmon and gruyere cheese	¥2,909
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American clubhouse sandwich	¥3,162
ローストビーフ ライレッドサンドウィッチ 山葵マヨネーズ Roast beef rye bread sandwich with wasabi flavored mayonnaise	¥4,048
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドウィッチ Mixed sandwich with hum cheese and vegetables	¥2,530

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております

\*Please inform our staff if you have any food allergies. \*Menu items may change according to ingredient availability. \*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.