

LUNCH COURSE

11:00 ~ 15:00

季節の食材を使った、スペシャルランチコース

メインはお肉またはお魚からお選びください
アレルギーや苦手な食材がある場合はスタッフにご相談ください

¥3000

EAT GOOD
PLACE

SOUP

SEASONAL VEGETABLE POTAGE SOUP 季節野菜のポタージュスープ
HOUSE-MADE BREAD 自家製パン

APPETIZER

BROAD BEAN MOUSSE FROM KAGOSHIMA 鹿児島県産そら豆のムース
"EBINOYA" GRILLED NATURAL SHRIMP "海老乃家" 天然海老のグリルを添えて

MAIN

CHOOSE FISH OR MEAT お魚かお肉を、お選びください

FISH

GRILLED FISH 鮮魚のグリル
VEGETABLES CITRUS VIN BLANC SAUCE たっぶりの旬野菜のヴァンブランソース

OR PORK

GRILLED SHIMANTO PORK 四万十芋豚のグリル
w/ FARM FRESH VEGETABLES 季節の野菜をたっぷり添えて

OR BEEF

GRILLED GRASS-FED BEEF 青森県十和田市ササキファームの
FROM SASAKI FARM, TOWADA CITY, AOMORI 牧草飼育牛のグリル
w/ GRILLED VEGETABLES グリルベジタブル添え

+ ¥800

DESSERT デザート
COFFEE OR TEA コーヒー又は紅茶