

LUNCH MENU

お野菜ランチ

2,000yen

季節野菜のサラダ

9品の野菜料理 盛り合わせプレート

羽釜炊き自然栽培米と天然醸造のお味噌汁

デザート&食後のお飲み物セット +800yen

お野菜と【お魚 or お肉】ランチ

2,700yen

季節野菜のサラダ

9品の野菜料理と【天然鮮魚のポワレ or お肉料理】の盛り合わせプレート

羽釜炊き自然栽培米と天然醸造のお味噌汁

< お肉料理は下記よりお選びください >

徳島県産 神山鶏のロースト

ブルターニュ産 仔鴨胸肉のロースト +300yen

アイルランド産 グラスフェッドビーフのステーキ +1,000yen

デザート&食後のお飲み物セット +800yen

シェフのおすすめランチ・コース

4,800yen

アミューズ

冷製オードブル

【天然鮮魚のカルパッチョ or 神山鶏胸肉のグリエ・タプナードソース or 野菜のグラステリーヌ】

季節の温野菜のソテー ガルムソース

メイン料理

【お魚料理 or お肉料理 or 野菜料理】

[お肉料理：アイルランド産 グラスフェッドビーフ +500yen]

羽釜炊き自然栽培米 or 天然酵母パン

天然醸造のお味噌汁 or 本日のポタージュ

デザート&食後のお飲み物

※コースはヴィーガン対応もお受けいたします