

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

NEW

季節
限定

庄内ブイヤベース アラ ジャポネ 仕上げに鈴木さんのサフラン

庄内浜の魚のアラから抽出したフュメで作る
濃厚なスープ・ド・ポアソンをお楽しみください



前菜 / 庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャ / デザート / ドリンク 付

¥2,700 (税込¥2,970) コース

全てのコースで前菜、デザート、ドリンクがお選びいただけます

前菜



A 庄内産野菜と田村牛乳を使った
モッツアレラチーズのサラダ
仕上げにスーパーミールをお好みでどうぞ。
※そばアレルギーの方はご遠慮下さいませ



B 赤根ほうれん草と白かぶの
ポタージュアラタツミ
(辰巳芳子 監修メニュー)

デザート

本日のプチデザート
OR
ワインプリン(+200円)

ドリンク

コーヒー / 紅茶
ぶどうソーダ(+200円)

フォカッチャおかわり +100円(税込110円)

上記メニューを単品で追加ご注文の場合は、お気軽にスタッフへお申し付けください。

※表示価格は全て税込です。