

# 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ユメで作る  
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。