

# Lunch Menu

2019.11.1~2020.1.8

---

**Déjeuner A**      メイン料理は魚料理・肉料理から各1品をチョイス      2,800

---

**Déjeuner B**      メイン料理は魚料理・肉料理ともにお楽しみいただけるフルコース      4,500

---

## - Menu -

〈前菜〉

鱈の焼霜仕立て

〈スープ〉

地元の大根のポタージュ    火焰菜のアクセント

---

メイン

---

〈お魚料理〉

真鱈と茸    赤ワイン風味のジュ

〈お肉料理〉

千葉県産黒毛和牛千本筋のカルボナード

---

〈デザート〉

カモミールのムース・蜜柑と共に

パン

珈琲 又は 紅茶

小菓子

## Option

スープ料理のご変更	うなぎとフォアグラのアンクルート	1,500
お魚料理のご変更	オマール海老の一皿	1,500
お肉料理のご変更	千葉県産かずさ和牛ロース肉のグリエ 水郷の里のお野菜と共に	2,500
メインディッシュに追加	フォワグラ	1,000

\*表記の価格と別に消費税とサービス料10%を頂戴いたします