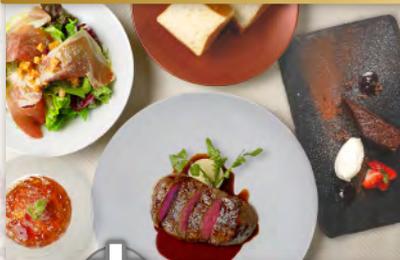


Special Lunch Menu  
平日限定 ランチメニュー

表示価格は全て [税込 / サービス料込] です / 料理内容は予告なく変更されることがございます / 画像は全てのイメージです

SPECIAL "GOHOUBI" LUNCH



"Special set menu" with sparkling wine

名物! なみなみスパークリング付き

【平日限定】ご褒美ランチ 3800円

- ・スパークリング [アルコール or ノンアル]
- ・アミューズ
- ・彩りサラダ
- ・おかわり自由なパン
- ・牛フィレ肉の厚切りポワレ
- ・季節のデザート
- ・食後のカフェ



メインを+1000円で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ」に変更できます

LUNCH SET MENU

All sets come with [Bread] & [Salad]  
全てのセットに【おかわり自由なパン】&【サラダ】が付きま

Pan-seared beef fillet, with red wine sauce

牛フィレ肉の厚切りポワレ  
～ 赤ワインのソースで～

2500円

L-bone steak set

Lボーンステーキ (500g) セット  
迫力の骨付きサーロインがこの価格!

4500円

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras,  
with périgieux sauce

牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ  
～ 黒トリュフのソースで～

【俺の】一番人気メニュー!

3500円



Hamburg steak

【ORENO】ハンバーグ (300g)

2200円

Hamburg steak with foie gras

「ロッシーニ」風ハンバーグ  
ハンバーグ300g + フォアグラで大満足♪

3200円



Today's special fish plate

本日の鮮魚料理

2000円

Seasonal soup and grand salad

豪華サラダ + 季節のスープ

1800円

Homard lobster roast with pasta

活オマール海老のロースト  
～ 季替わりのパスタを添えて～

数量  
限定

3000円

Today's special lunch set

本日のスペシャルランチ  
内容はスタッフまでお尋ねください

数量  
限定

2500円

Optional menu [追加メニュー]



Truffle topping  
+ トリュフトッピング 1000円  
Foie gras topping  
+ 追加フォアグラ 1000円

Seasonal soup  
+ 季節のスープ 500円  
Homemade truffle butter  
+ 自家製トリュフバター 500円

DESSERT & CAFÉ

Coffee / Black tea / Chamomile tea / Lemongrass tea

こだわりコーヒー / 紅茶 / カモミールティー / レモングラス 各 500円

Dessert & Cafe set

本日のデザート & カフェセット (お飲み物は上記よりお選び頂けます) 800円