

6月27日(月)~7月2日(土)

Chef's Lunch

【 シェフおすすめランチ 】

¥1,800 (税込)

オードヴル

白身魚のエスカベッシュサラダ仕立て

スープ

冷製ポテトスープ

《ハーフパスタ 2種類からお選び下さい》
(パスタ増量+¥200)

* 生ハムとベーコンと夏野菜のオイルスパゲッティ
(オイルベース)

or

* イカとアサリとナスのトマトスパゲッティ
(トマトベース)

《メイン料理 お魚又はお肉をお選び下さい》

* メカジキのムニエル ジンジャーソース

or

* チキン胸肉のソテー パプリカバターソース

パン or ライス

デザート

“本日のシェフ特製デザート” 3種盛り合せ

お飲物

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン or ミルク or ストレート)

※ランチ特典 食後のお飲み物を
プラス¥250でグラスワインに変更できます

Bruges Lunch

【 ブルージュランチ 】

¥1,300 (税込)

白身魚のエスカベッシュサラダ仕立て
冷製ポテトスープ

《メイン料理 お魚又はお肉をお選び下さい》

*メカジキのムニエル ジンジャーソース

OR

*チキン胸肉のソテー パプリカバターソース

パン or ライス

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン or ミルク or ストレート)

“本日のシェフ特製デザート”

3種盛り合せ

¥300 (税込)

“キッズプレート”

スープ・プレート・デザート・ジュース

¥750 (税込)

Pasta Lunch

【 パスタランチ 】

¥1,300 (税込)

白身魚のエスカベッシュサラダ仕立て
冷製ポテトスープ

《パスタ料理 2種類からお選び下さい》

(パスタ増量+¥200)

*生ハムとベーコンと夏野菜のオイルスパゲッティ
(オイルベース)

OR

*イカとアサリとナスのトマトスパゲッティ
(トマトベース)

パン

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン or ミルク or ストレート)