

シェフランチスペシャルメニュー / Lunch course

※ランチコースにつきましてはL.O.14:00となります。

オリーブ地鶏のガランティーン 野菜のグレッグ添え グリーンマスタードソース
Olive JIDORI(chicken) Galantine with Vegetables , Green mustard sauce

香川県産金時人参とみかんのポタージュ クレームフェットテ添え
Kintoki carrot and Mandarin orange Potage

メインはA～Cから1つお選びください
Please choose 1 main dishes from A to C

A オリーブをナッペした天然鯛のポアレ 茄子とトマトのミルフィーユ添え
トマト風味のヴェルモットソース
Sea bream Poiret with Olive ,Tomato vermouth sauce

B オリーブ豚のコンフィー パンチェッタとセージ風味の豚足のパネ添え
オリーブマヨネーズと赤ワインソースの香り
Olive pork confit , Olive mayonnaise and Red wine sauce

+¥800

C 5等級オリーブ牛フィレ肉の網焼き 小豆島産の温野菜添え
Grilled Olive-fed wagyu beef fillet with Vegetables

+¥2000

A



オリーブをナッペした天然鯛のポアレ
茄子とトマトのミルフィーユ添え
トマト風味のヴェルモットソース

B



オリーブ豚のコンフィー
パンチェッタとセージ風味の豚足のパネ添え
オリーブマヨネーズと赤ワインソースの香り

C



5等級オリーブ牛フィレ肉の網焼き
小豆島産の温野菜添え

ブレッド&EXバージンオリーブオイル
Bread & Extra virgin olive oil

香川県産キウイのパルフェグラッセ ピスタチオのチュイル添え
Kiwifruit parfait glaze with Pistachio tuile

オーガニックコーヒー又は紅茶 和三盆糖添え
Organic Coffee or Tea

¥5,000

※お選びいただいた内容により追加料金が発生致します
Additional charges will apply depending on your selection.