# シーズナルランチ

Seasonal Lunch

お一人様 per person ¥3,400

image（イメージ）

春色の旬菜デリスガーデン
Assorted seasonal appetizers

春野菜のスープ
Spring vegetables soup

牛肉とそら豆のラグーパスタ
Beef ragout pasta with broad beans

お魚料理 または お肉料理
Fish or Meat

カリッと焼いた鰆 ほのかに香るカレー風味のヴァンブランソース
Crisped japanes spanish mackerel with curry-flavored van blanc sauce

Option カナダ産オマール海老のポワレ　彩り野菜とオマールソース　（＋￥800）
Panned Canadian homard and vegetables with homard sauce

スペイン産ポークの香草パン粉焼き
Grilled spanish Iberico pork with herb crumbs

牛ロース肉または牛フィレ肉*の網焼き春香る野菜と発芽マスタードソース
Grilled beef filet or sirloin with garden style vegetables in grain mustard sauce

Option *牛フィレ肉の網焼きにフォアグラをプラス　（＋￥500）
Foie gras is available with grilled beef filet at extra charge. ¥500

あたたかいパンとオリーブオイル
Bread & olive oil

春のデザートブッフェ
Spring dessert buffet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

追加料金表示のあるメニューは、プラン料金に表示金額を加算させていただきます。
The extra charges next to the menu will be added to the set price.

*追加料金で牛フィレ肉をグラムアップ出来ます。（10g～ / ¥300～）
Larger-sized beef filet is available at extra charge.（from ¥300 / 10g）

# ラグジュアリーランチ

Luxury Lunch

お一人様 per person ¥4,900

image（イメージ）

春を彩る旬菜デリスガーデン
Assorted seasonal appetizers

春野菜のスープ
Spring vegetables soup

広島サーモンのポワレ 白味噌風味のブールブラン 桜香るリゾット
Hiroshima salmon poêlé sakura-flavored risotto with white miso beurre blanc sauce

牛フィレ肉*の網焼き　春を彩る野菜達　香り豊かなトリュフソース
Grilled beef filet* and winter vegetables with foie gras and Madeira sauce

あたたかいパンとオリーブオイル
Bread & olive oil

春のデザートブッフェ
Winter dessert buffet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

*牛フィレ肉の網焼きにフォアグラをプラス　（＋￥500）
Foie gras is available with grilled beef filet at extra charge. ¥500

*追加料金で牛フィレ肉をグラムアップ出来ます。（10g～ / ¥300～）
Larger-sized beef filet is available at extra charge.（from ¥300 / 10g）

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

# プレミアムランチ
Premium Lunch

お一人様 per person ¥6,000

image（イメージ）

春を彩る旬菜デリスガーデン
Assorted seasonal appetizers

フォアグラソテーに桜風味のグリンピースリゾット
Foie gras saute and sakura flavored green peas risotto

オマール海老と新じゃがのミルフィーユ
Homard and potato millefeuille

牛フィレ肉の網焼き　彩り春野菜　モリーユ茸とマデラソース
Grilled beef filet and spring vegetables with morille and madera sauce

あたたかいパンとオリーブオイル
Bread & olive oil

春のデザートブッフェ
Spring dessert buffet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

＊メイン料理にフォアグラをプラス　（＋￥500）
Foie gras is available with grilled beef at extra charge. ¥500

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

平日限定
Weekday Special

# プラティーヌランチ
PLATINE Lunch

お一人様 per person ¥2,900

image（イメージ）

春色の旬菜デリスガーデン
Assorted seasonal appetizers

春野菜のスープ
Spring vegetables soup

広島サーモンのポワレ　白味噌風味のブールブラン
Hiroshima salmon with white miso flavored sauce beurre blanc

ビーフストロガノフ
Beef stroganof

イベリコ豚の柔らか赤ワイン煮込み
Spanish Iberico pork stewed in red wine

あたたかいパンとオリーブオイル
Bread & olive oil

春のデザートブッフェ
Spring dessert buffet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

※プラス￥300でエスプレッソ、カプチーノがご用意できます。
Espresso or cappuccino is available at ￥300 extra charge.

※ メイン料理は単品でもご利用いただけます。（パスタ 各￥1,600 / お魚料理・お肉料理 各￥1,800）
You can order only main dish at ￥1,600 for pasta, and ￥1,800 for fish or meat.

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.