

CADRAN

Champagne Restaurant

LUNCH SET

+¥500

Choose your favorite MEAL or MAIN DISH

- SALAD シェフサラダ
- CAFE コーヒー or 紅茶

LUNCH COURSE

¥5,000

Choose your favorite MAIN DISH.

- APPETIZER 本日の前菜
- SOUP 季節のスープ
- MAIN MAIN DISHより1品
- DESSERT 季節のデザート
- CAFE コーヒー or 紅茶

表示価格は10%の消費税を含む税込み価格です
Displayed price includes tax

MEAL

神戸牛のクラシック・バーガー ¥3,800
with フレンチフライ

Kobe Beef Classic Burger with French Fries

つぶ貝と春野菜のジェノヴェーゼ ¥2,700
カサレッチェ

Genovese Casarecce with Mussels and Spring Vegetables

有機マッシュルームと黒トリュフの ¥2,800
タリオリーニ

Tagliolini
with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

赤ワイン香るハヤシライス ¥1,900

Red wine-scented hashed rice

和牛ハンバーグ ¥2,800
(デミグラスソース / オニオンソース)

Wagyu hamburger steak
(demi-glace sauce/onion sauce)

MAIN DISH

新緑を纏った茶美豚のロースト ¥2,900
アスパラガスと熟成メークインのリヨネーズ

Roasted Pork
Asparagus and aged make-in Lyonnaise

真鯛のポワレ ¥2,800
菜の花と長ネギのアラクレーム

Poiret of sea bream
Ara creme with rape blossoms and leeks

À LA CARTE

昆布締めした天然真鯛のカルパッチョ ¥2,000
独活 わさび菜 しょうゆ麴

Carpaccio of Kombu cured sea bream
with wasabi greens, soy sauce malt

ブッラータチーズと季節のフルーツ ¥2,500
Burrata and Seasonal Fruits

スペイン産生ハム ハモン・デ・テルエル ¥1,600
Raw Ham

フレッシュケールのサラダ ¥1,600
キヌア・ナッツ・ドライフルーツ

Kale Salad with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

三河鶏のフライドチキン ハーブ&ソルト ¥1,700
Fried Chicken Herb & Salt

パンチェッタとフロマージュブランの ¥1,650
タルトフランベ

Tarte flambée with pancetta and fromage blanc

北海こがねのフレンチフライ Herb ¥1,650
French Fries Truffle ¥2,000

DESSERT

苺のヴァシュラン・ココ ¥1,250
Vacherin with strawberries

オレンジの生チョコ ¥950
Orange and Raw Chocolate

ニューヨーク・チーズケーキ ¥1,100
Baked Cheese Cake