

# CADRAN

Champagne Restaurant

## LUNCH SET

¥3,300

Choose your favorite MEAL.

- CHEF SALAD シェフサラダ
- MEAL MEALより1品
- CAFE コーヒー or 紅茶

## LUNCH COURSE

¥5,000

Choose your favorite pasta or main dish.

- APPETIZER 本日の前菜
- SOUP 季節のスープ
- MAIN or MEAL お好きなMAIN or MEAL 1品
- DESSERT お好きなDESSERT 1品
- 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

黒毛和牛のクラシック・バーガー ¥2,800

Wagyu Beef Hambruger

短角牛のポロネーゼと  
モッツァレラのラザニア ¥2,800

Lasagna with Wagyu Bolognese and Mozzarella

有機マッシュルームと黒トリュフの  
タリオリーニ ¥2,600

Tagliolini  
with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

## MAIN DISH

岩中豚のグリル 赤ワインソース ¥2,900

Grilled Pork steak with Red Wine Sauce

真鯛のポワレ プティポワのソース ¥2,800

Poiled Red Sea Bream with Green Pea Sauce

## À LA CARTE

愛媛産 真鯛のカルパッチョ ¥1,800

Red Sea Bream Carpaccio

ブッラータチーズと季節のフルーツ ¥2,300

Burrata and Seasonal Fruits

スペイン産ハム ハモン・デ・テルエル ¥1,600

Raw Ham

フレッシュケールのサラダ  
キヌア・ナッツ・ドライフルーツ ¥1,800

Kale Salad  
with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

ペパロニとトマトのクラストピザ ¥1,600

Crusty Pizza with Pepperoni and Tomato

北海こがねのフレンチフライ

French Fries Salt ¥1,200  
Truffle ¥2,200

## DESSERT

苺とフロマージュブランのバシュラン ¥1,200

Vacherin Fraise

オレンジの生ショコラ・テリーヌ ¥900

Orange and Raw Chocolate Terrine

季節のジェラート ¥700

Seasonal Gelato