

Monday Tuesday

STAUB lunch menu

グラスシャンパン 1000	KIRIN アルコールフリー 500
グラスワイン 赤・白 500	ジンジャーエール (dry / sweet) 400
ボトルのリストもございます	ブラッドオレンジジュース 700
ハートランド生ビール 600	スルジバ (ガス入り/無しミネラルウォーター) 500



Entrée 前菜3種盛り合わせ

スープドポワソン

三重産青柳と里芋、伯爵芋のキッシュ

白金豚のパテドカンパーニュ



Les plats garnis 野菜が主役のメイン料理

季節のいろいろ野菜と白糠酪恵舎のチーズのストウブ

本日のお肉入り +500

バスク豚のサルシッチャ

本日の魚介入り +500

北海道産鱈のポワレ

テーブル単位でお選びください



Desserts デザート

タルトタタン

or

大人のガトーホワイトショコラ

Café お飲み物

エスプレッソ コーヒー 紅茶

1850



Fromages チーズ

エルベ・モンス熟成チーズ 1種 400 3種盛り合わせ 1000

りんごバターとブリアサヴァラン(白カビチーズ) 1/2 900 Full 1600

テットドモワンヌ (花びらのようなチーズ) 980

お会計時、別途消費税8%を頂戴いたします

Embrace