

5月のある 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

カリフラワーの冷たいスープ
静岡産しらすとたららの芽のキッシュ
京鴨とカシスのパテ



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

岩手白金豚のソーセージ

本日の魚介入り +500

香川産鱒のソテー

テーブル単位でお選びください



Desserts デザート

豆乳とバジルシードのブラマンジェ
マンゴアのソース

or

あまおう苺のザヴァイヨン

1850

Café お飲み物

エスプレッソ コーヒー 紅茶

甘夏のヨーグルトスムージー +200



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

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 9

Embrace