

8月のある Monday Tuesday

STAUB lunch menu

グラスシャンパン 1000
グラスワイン 赤・白 500
 ボトルのリストもございます
ハートランド生ビール 600

KIRIN アルコールフリー 500
ジンジャーエール (dry / sweet) 400
ブラッドオレンジジュース 700
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

熊本産メロンのガスパチョ
富山産白エビとズッキーニのキッシュ
焼き茄子とパプリカのテリーヌ



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
岩手四元豚ソーセージ

本日の魚介入り +500
愛知産ウナギのソテー

テーブル単位でお選びください



Desserts デザート

豆乳のもちもちブラマンジェ
和栗のソース

or

ブラックベリーとマスカルポーネの
ザヴァイヨン

1850



Café お飲み物

エスプレッソ コーヒー 紅茶

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