

1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

ポルチーニ茸のポタージュ  
境港産ズワイガニとハウレン草のキッシュ  
丹波猪と栗のパテ



### 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 +700

岩手短角牛ソーセージ

本日の魚介入り +600

赤穂産牡蠣のポワレ

テーブル単位でお選びください



### Desserts デザート

ピスタチオのガトーショコラ

or

カシスとマスカルポーネのタルト

### 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

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