

6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	グレープフルーツジュース 400
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

アメリカンチェリーのガスパチョ
淡路由良産ハモの子とズッキーニのキッシュ
岩手三元豚のテット・ド・フロマージュ



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 +600

白金豚ソーセージ

本日の魚介入り +700

愛知産うなぎ ハーブ風味

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

宮崎マンゴーとバジルシードのタルト

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

Embrace