

Today's Lunch

スープ・サラダバー・ドリンクバーつき
The set lunch with Soup・Salad bar・drink bar

all ¥1100
(税サ込み)



骨付きチキンの赤ワイン煮込み

本場フランスの“コックオヴァン”
芳醇な赤ワインで煮込んだ
骨付きモモ肉のシチュー
お口に入れるとホロリとほぐれます



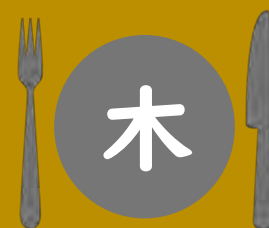
ザーサイルーサー
搾菜肉絲

シャキシャキのザーサイと
細切り豚肉がベストマッチ！
強火で炒めてコク深いタレに絡めました



アンコウと海老フライ
フリュード・メール・フリ

今が旬のアンコウと海老のサクサクフライ
オリジナルのタルタルソースを
たっぷりつけて召し上がれ



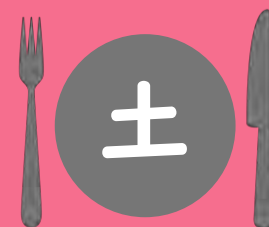
ユーリンチ
油淋鶏

外はカリッと中はジューシーな鶏肉に
熟練中華シェフの絶品香味ダレを
贅沢にかけました
ご飯が進む逸品です☆



カキのゲラタン
カークパトリック

カキの美味しい季節到来！
柔らかい白身魚と一緒に
濃厚なオリジナルソースで
アツアツのグラタンに仕上げました
パンでもご飯でも相性抜群♪



タンツワンズー
糖酢丸子

カリっとふんわり手作り肉団子と
シャキシャキ野菜
群馬県民好みの甘酸っぱいタレが
食欲をそそります



豚ヒレ肉のサルティンボッカ

爽やかな香りのセージと
熟成した生ハムのハーモニー
オリジナルフォンドボーが
ヒレ肉の美味しさを引き立てています



3日前のご予約で
どのメニューも選べます