萌黄 moegi

平日限定で気軽に楽しめる
4品のランチコース

柿のロースト
赤ワインソース
Roasted Persimmon with
Red Wine Sauce

富士山サーモンのソテー
酒粕のブールブラン
Sautéed Mt. Fuji Salmon with
Sake Lees Beurre Blanc Sauce

本日のお肉料理
Today's main dish

本日のデザート
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and

￥6,800【税込み】

橙 daidai

旬の味わいをバランスよく楽しめる
5品のコース

柿のロースト
赤ワインソース
Roasted Persimmon with
Red Wine Sauce

旬のキノコと
ムール貝のナージュ
Nage of Seasonal Mushrooms and
Mussels

富士山サーモンのソテー
酒粕のブールブラン
Sautéed Mt. Fuji Salmon with
Sake Lees Beurre Blanc Sauce

鴨肉のロティ
カシスのピュレ　紅芯大根
Cannard rotie
with cassis pure & Red core radish

本日のデザート
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and

￥9,900【税込み】

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合もございます。
当日のアップグレードはお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。
価格は全て税込み表示でございます。

藍 ai

季節の野菜まで楽しめる
充実の7品コース

季節のプティレギューム
豆乳
Seasonal Baby Vegetables
Soy milk yogurt

柿のロースト
赤ワインソース
Roasted Persimmon with
Red Wine Sauce

旬のキノコと
ムール貝のナージュ
Nage of Seasonal Mushrooms and
Mussels

富士山サーモンのソテー
酒粕のブールブラン
Sautéed Mt. Fuji Salmon with
Sake Lees Beurre Blanc Sauce

子羊肉のグリエ
アンショワイヤードソース
Grilled Lamb
Anchovy cream souce

マスカットの
デグリネゾン
Muscat, lime,
yogurt, white wine

本日のデザート
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and

￥13,800【税込み】

お魚料理の
アップグレード
upgrade

伊勢海老のポワレ
Pan-fried spiny lobster
￥4,950

お肉料理の
アップグレード
upgrade

銘柄牛
フィレ肉のポワレ
Wagyu Tenderloin
￥2,800

お子様セット
Kids Set

￥2,200
6歳くらいまで

￥2,750
10歳まで

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合もございます。
当日のアップグレードはお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。
価格は全て税込み表示でございます。

～送迎バスの手配について～

有料送迎バスをご用命のお客様はお電話でお問合せくださいませ。
ランチタイムは20名様以上でバス代込みのプランもご用意しております。
こちらもお気軽にお問合せくださいませ。
（手配に1週間ほどお時間がかかります。お早目のご連絡お願いいたします。）

～お食い初め、七五三　などについて～

専用のコースは設けておりませんが、尾頭付きの鯛など
ご用意出来る物もございますので、お気軽にお問合せくださいませ。

～影膳について～

影膳は一膳2,500円（税込み）にて、ご用意可能でございます。

～タクシーチケットのお渡しについて～

ディナータイムでお食事のお客様1グループ（4名様程度）につき1枚、
当店の最寄り駅　　東戸塚駅、もしくは緑園都市駅までの
お帰りの際のタクシーチケットをお渡しできます。
より遠方にお帰りの方は1500円分のタクシーチケットとしても
ご利用いただけますので、お気軽にスタッフにお申し付けください。

～キャンセルについて～

前日23:59時までのご連絡は、キャンセル料0％
それ以降はキャンセル料100％を頂戴いたします。
キャンセルのご連絡はお電話か、LINE公式よりお願いいたします。