

価格は全て税・サービス料込みです

Season's Lunch おひとり様 3,300円

前菜盛り合わせ

季節のポタージュ +300円でポタージュを

パスタに変更できます

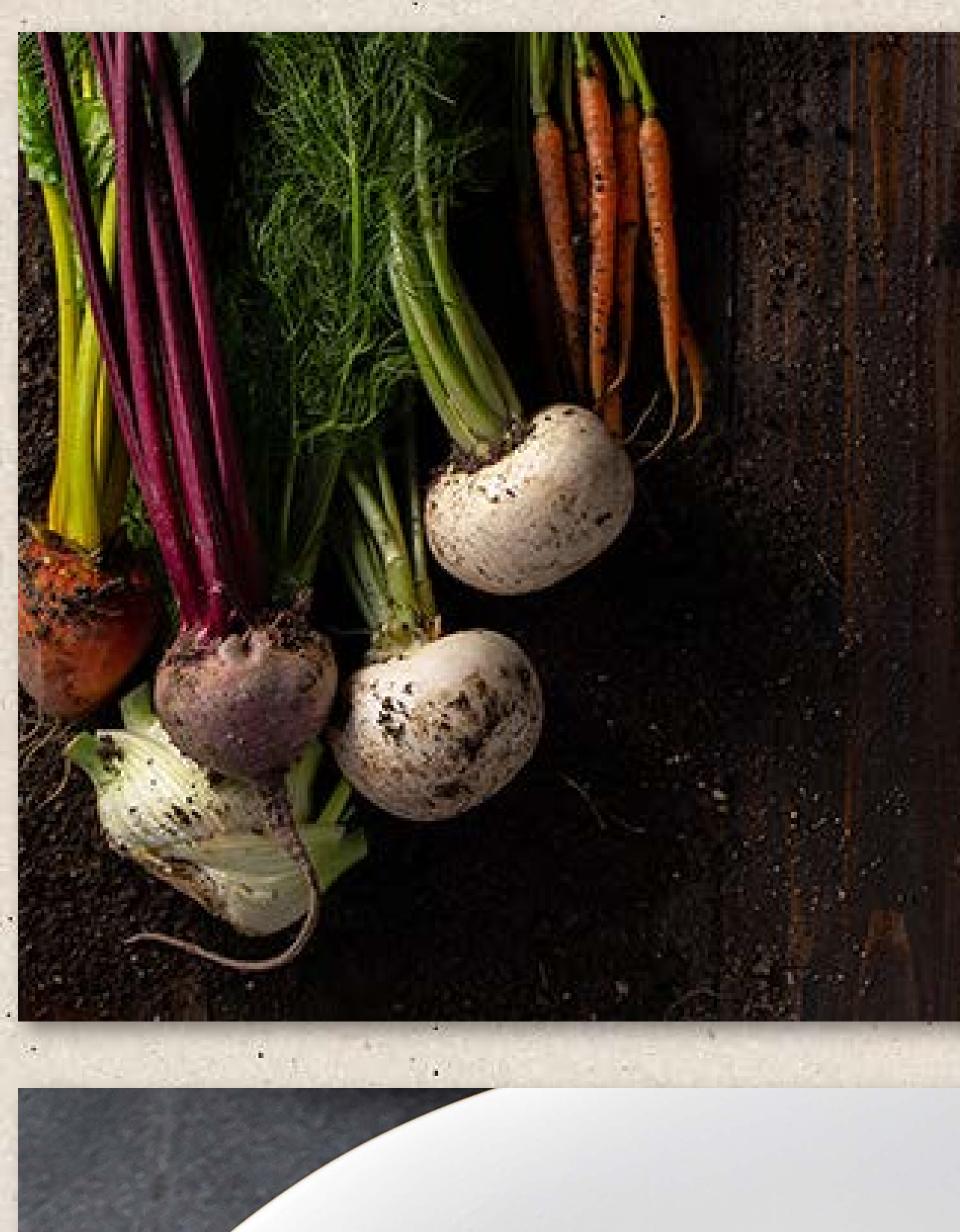
本日のお魚をシェフスタイルで または マッサ・デ・ピメントでマリネした 牛ハラミの網焼き 鰹の香る梅ソース

本日のムースケーキとアイス添え

コーヒーまたは紅茶









晴嵐ランチ

おひとり様 4,400円

蛸壺サラダ仕立て 元茎わかめのビネグレット

本日のポタージュ

+300円でポタージュを 本日のパスタに変更できます。

本日のお魚をシェフスタイルで 《メイン料理をお選びください》 豚肩ロースのトマト煮込み レタスのザワークラウト添え または

牛ハラミのグリエ 鰹香る梅ソース ジャスミンティーのジュレ

コーヒーまたは紅茶

ライチソルベと



Chef's Lunch おひとり様 6,600円

シェフからのご挨拶の一皿

季節のポタージュ

小海老と山菜のアンサンブル 蛸壺風

本日のお魚をシェフスタイルで

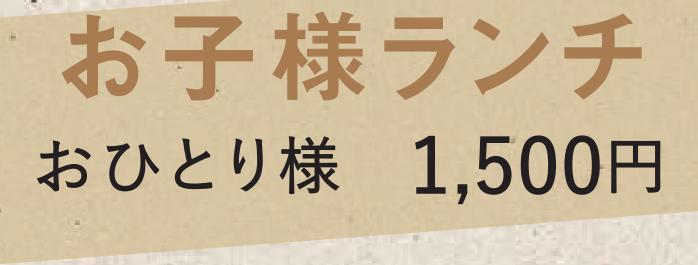
黒毛和牛ロース肉のグリエ

梅の香るソース

季節のフレッシュフルーツタルト

ソルベと共に

コーヒーまたは紅茶



ハンバーグ

エビフライ

唐揚げなど

(ワンプレートにてご提供いたします)

※当店のお米は国産米を使用しております ※食品衛生上、料理のお持ち帰りは一切ご遠慮いだだいております ※当日キャンセルの場合は100%のキャンセル料が発生いたします

RISTORANTE CLUB VIAGE

TEL U/Z-Z/Z-615

Dinner time 17:30-21:00 (L.O 19:00) 毎週火、水曜日休館(祝日除く)

Lunch time 11:30-15:00 (L.O 13:30)

