

グルメなランチ ¥2,000 (税別)

本日の前菜・スープ・メイン料理・パン・デザート・コーヒー又は紅茶

※前日までにご予約注文して頂けたら、前菜が5種盛り合わせになります！

————— 下記より好きなメイン料理を一つお選び下さい —————

①『白金豚』のソーセージ・コンフィ仕立て

普通は茹で上げるソーセージをフレンチの『コンフィ』という技法で仕上げました。定番の旨さです！

②『白金豚』の黒コショウ&燻しソーセージ

黒コショウをピリッと効かせ、リンゴと桜の木でスモークしました。良い香りです♪

③『白金豚』のやさい入りカレー風ソーセージ

玉ねぎ、しいたけ、パプリカ、パセリを練り込み、ほんのりとカレーの香りをつけました。

④『犬鳴ポーク』の煮込みハンバーグ

地元食材の『犬鳴ポーク』100%使用の手づくりハンバーグをKITANO 特製トマトソースで煮込みました。

⑤牛ロースのステーキ マスタードソース (+¥400 税別)

脂身少な目のヘルシーな赤身のステーキです。噛んで溢れるお肉の味わいとマスタードソースでどうぞ。

⑥フランス産『鴨モモ肉のコンフィ』 (+¥250 税別)

ビストロのザ・定番料理！塩漬けし、ゆっくりと脂の中で火を入れ、身はしっとり、皮をパリッと焼き上げます。

⑦病み付き！クスクス『メルゲーズ』 一日限定5食

メルゲーズとは、フランスでも愛されている北アフリカのソーセージです。仔羊と豚肉を使い、香辛料をたっぷり効かせ、ピリッとしますが一度食べると病み付きになる味わいです。クスクスはスムールという米状の Pasta を指します。日本ではなかなか出会えない本格的なメルゲーズをいかがですか？

⑧本日のシェフおすすめお魚料理 ※入荷時のみ

本日おすすめのお魚料理です。内容はスタッフにお尋ねくださいませ。

コションドールランチ (前日までの要予約) ¥3,000 (税別)

本日の前菜盛り合わせ・スープ・魚料理・メイン料理・パン・デザート・コーヒー又は紅茶