

Menu

Lunch

ガス燈

〒464 0850 愛知県名古屋市千種区今池 1 8 8
今池ガスビル 8F

ご予約・お問い合わせ TEL 052 732 2944

LUNCH TIME 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)
DINNER TIME 17:00~21:30(ラストオーダー20:30)



French フレンチ

Déjeuner A 3,300 yen

前菜・スープ・メイン1品<魚料理または肉料理(ホーク)>・デザート

Déjeuner B 4,800 yen

前菜・スープ・メイン2品<魚料理・肉料理(ホーク)>・デザート

Déjeuner C 6,600 yen

前菜・スープ・メイン2品<魚料理・肉料理(牛肉)>・デザート

Déjeuner A 3,300yen コース内容

自然からの贈り物

春キャベツでシュミゼした
サワラのコンフィと春野菜のゼリー寄せ

大地のエッセンス

なめらかな新玉ねぎのポターージュ

お好きなメイン料理をお選びいただけます

出会いの軌跡

- ・桜鯛のポワレとラトウイユのハーモニー
しらすとわかめのスプリ
魚介と相性の良いソース・ブール・ダンシヨワ
- ・ハーブ香るポルケッタ
ヴェネツィア風 ソース・マルサラ
- ・知多牛サーロインのロースト 温野菜のジャルディニエール風
ソース・マデール **…+800yen**
(その日の入荷状況により、牛ヒレ肉のローストに変更になります。
また、サーロインの産地も変更になる場合があります。)

グランデセール

パティシエの気まぐれスイーツ

やすらぎ

食後のお飲物

食後のお飲み物

コーヒー (HOT・ICE)	アップルジュース	オレンジジュース
紅茶 (HOT・ICE)	ジンジャーエール	グレープフルーツジュース
烏龍茶	ココ・コーラ	

*その日の食材や入荷状況により、内容が変更になる場合があります。
*表示価格は税込です。 *写真は全てイメージです。

NON ALCOHOL ノンアルコール

サルトガクーラー	680
シャーリーテンプル	680

MINERAL WATER ミネラルウォーター

スルジーヴァ	600
スルジーヴァ スパークリング	700

口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーター
発泡水(スパークリング)と無発泡(ナチュラル)の2タイプがあります。

SPECIAL スペシャル

トラウベンモスト	750
----------	-----

トラウベンモストは、ワインにする前のぶどうを搾って作られた果汁100%ノンアルコールのジュースです。
無添加、無加水で造られており、甘味・酸味など全ての味わいが濃く、美味しいだけではなく体に有用な栄養がいろいろ含まれています。
ぶどう品種は、ツヴァイゲルト 100%。
オーストリアのニーダーエステライヒ州産のワイン用のぶどうで造られています。

HARBAL ハーブティ

カモミール	600
ローズヒップ	600

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース	580
グレープフルーツジュース	580
アップルジュース	580
ココ・コーラ	580
ジンジャーエール	580
烏龍茶	580
コーヒー	580
紅茶	580

*表示価格は税込です。
*写真は全てイメージです。



Drink ドリンク

WHISKEY ウイスキー

角ハイボール	600
角瓶	550
知多	880

BEER ビール

アサヒスーパードライ(生ビール)	800
アサヒスーパードライ(中瓶)	880
キリンクラシックラガー(中瓶)	880
キリングリーンズフリー	580

SOUR サワー

各種サワー	600
-------	-----

RED WINE ワイン【グラス】

マブ・ブレンズ カベルネ・ソーヴィニオン	700
レ ペイロタン ペイ ドック シラー	900
ドメーヌ・デュ・バヴィオン ブルゴーニュ ピノ・ノワール	1,200

White WINE ワイン【グラス】

マブ・ブレンズ シャルドネ・ソーヴィニオン・ブラン	700
シレーニ セラー セレクション ソーヴィニオンブラン	900

カジュアルランチ

- ・サラダ
- ・シェフの気まぐれプレート
- ・アイスクリーム
- ・食後のお飲み物

2,000 yen

【1日限定10食】



～ある日の一例～
 シェフの気まぐれプレート
 「デミグラスソースの
 ふんわりジューシーなハンバーグ」

Coffee Time



食後のお飲み物

- コーヒー (HOT・ICE)
- 紅茶 (HOT・ICE)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール
- コカ・コーラ
- 烏龍茶

食後にパティシエ自慢の
デザートはいかがですか。

Desserts

プラスワンデザート

+ 500 yen

本日のパティシエおすすめの
デザートはいかがですか。



美食同源御膳



美と健康をコンセプトにし
旬の食材を取り入れた
見た目も華やかな御膳です

2,500 円

食後のお飲物 +300 円

食後にパティシエ自慢の
デザートはいかがでしょう。

Desserts

プラスワンデザート

+ 500 yen

本日のパティシエおすすめの
デザートはいかがですか



食後のお飲み物

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

ジンジャーエール

コカ・コーラ

烏龍茶

Coffee Time



和会席 全8品

3,300 円



先付け	海幸水晶寄せ
御造里	旬の御造里
煮物	牛とろかけ
焼物	烏かれい西京焼き
揚物	串揚げ 鰻おこわ 海老
食事	山菜御飯 赤出汁 香の物
水物	アイスクリーム
	食後のお飲物