

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(豚肉)＞・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(豚肉)＞・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(サーロイン)＞・デザート

Déjeuner A 3,300yen コース内容

刻の恵み

里芋と芳醇キノコのプレッセ トリュフ風味
ゴルゴンゾーラのアクセント

大地の記憶

完熟パプリカのヴルーテ 大地の雫

お好きなメイン料理をお選びいただけます

出会いの奇跡

・真鯛で包んだ海老とサーモンムースのポーピエット
爽やかなヴェルデュレットソース
スイートポテトのフィユタージュを添えて

・豚肩ロースの赤ワイン・ミジョテ
オニオンのパネとブル・エスカルゴの余韻

・静岡県産サーロインのロースト 畑の恵み 温野菜を添えて
芳醇なマデラソース **…+ 1,100yen**
(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。)

至純の喜び

パティシエの気まぐれスイーツ

穏やかな残照

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

サラトガクーラー 680

シャーリーテンプル 680

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

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。

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。

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

+ 1,100 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



*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。

和会席 全8品

3,300 円



先付け	穴子湯葉サンド
御造里	旬の御造里
煮物	秋刀魚旨煮
焼物	豚味噌焼き
揚げ物	海老かつ
食事	栗御飯 赤出汁 香の物
水物	アイスクリーム
	食後のお飲物

極上・しぼりたて

生ショートケーキ

Gâteau à la crème chantilly

ご注文ごとに仕上げる。

北海道産生クリーム of 軽やかな口どけと

厳選したフルーツのおいしさを楽しむ

厳選した
こだわり
フルーツ
使用

ランチ平日限定

(数量限定)

Menu Spécial Déjeuner

～ 贅沢な“生”ショートケーキを愉しむ限定ショートコース ～

- ・ 彩りサラダ
- ・ 季節のボタージュ
- ・ 本日のリゾット
- ・ しぼりたて生ショートケーキ

(爽やかな甘みと上品ですっきりとした後味の北海道産ら
いでんの生ショートケーキをお楽しみください)

¥2,700 (税込)

- ・ 生ショートケーキは本コースのスでのご提供になります (他コースデザートへの変更、追加提供は不可)。
- ・ チョコプレート of サービスはございません。
- ・ 仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
- ・ 数量限定、1席5名様までのご利用とさせていただきます。
- ・ 画像をイメージです。あらかじめご了承ください。

ご予約・お問い合わせ

052-732-2944



ガス燈

〒464-0850 愛知県名古屋市千種区今地1-8-8 今池ガスビル8F
名古屋市地下鉄 東山線・松山線「今地駅」10番出口直端



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نز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・バヴィヨン 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

Desserts

プラスワンデザート

+ 1,100 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。

食後にパティシエ自慢の
デザートはいかがでしょう。



食後のお飲み物

Coffee Time



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