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＞・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＞・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＞・デザート

Déjeuner A　3,300yen コース内容

自然からの贈り物
錦秋のテリーヌ
～さつまいも、栗、鶏ムースの三重奏～

大地のエッセンス
大地の香りまとう芳醇なきのこのヴルーテ
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
・香ばしく焼き上げた鰆のポワレ ソース・ブール・ルージュ
～ノワゼットとアンチョビのアクセント～

・ハーブ薫るポルケッタ
ソース・マデール

・愛知県産牛ロースのロティ　畑の恵み　温野菜を添えて
マデラソースの余韻　…+ 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、牛ロース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

食後のお飲み物	食後のお飲物	
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	コカ・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養素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　ミネラルウオータ

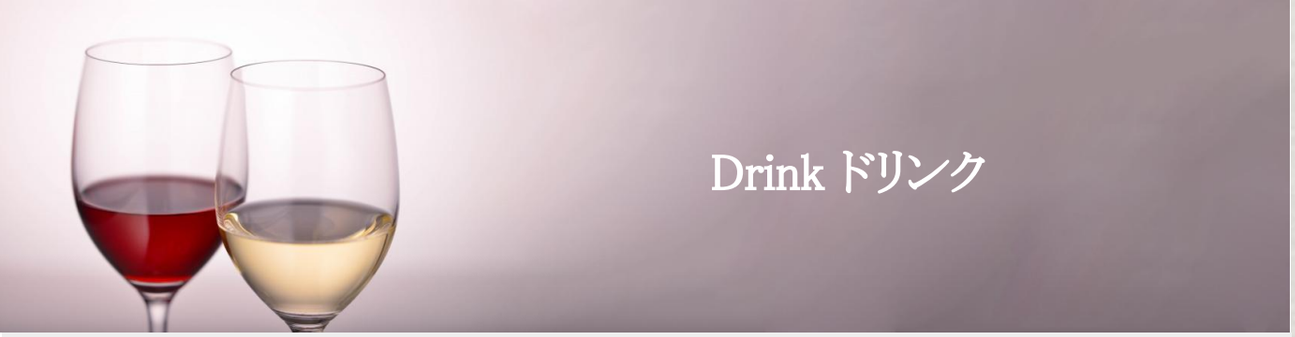
スルジーヴァ	600
スルジーヴァ　スパークリング	700

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
コカ・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】

マプ・ブレンズ カベルネ・ソーヴィニョン	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】

マプ・ブレンズ シャルドネ・ソーヴィニョン・ブラン	700
シレーニ　セラー　セレクション　ソーヴィニヨンブラン	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。

食後にパティシス自慢の
デザートはいかがでしょうか。



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

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



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	帆立昆布〆 蕪紫蘇風味
御造里	旬の御造里
鍋物	鴨鍋
焼物	銀鱈西京焼き
揚物	鮪天麩羅
食事	きのこ御飯 赤出汁　香の物
水物	アイスクリーム
	食後のお飲物

しぼりたて

“生”ショートケーキと
ブイヤベースを愉しむ
限定ショートコース

厳選した
こだわり
フルーツ
使用



ブイヤベース

Menu Spécial Déjeuner

- 彩りサラダ
- ブイヤベース　アイオリソースのエスプリ
- **しぼりたて生ショートケーキ**

¥2,700（税込）

ご注文ごとに仕上げる。
北海道産生クリームの軽やかなロどけと
厳選したフルーツのおいしさをお楽しみください。

- 生ショートケーキは本コースのみでのご提供となります（他コースデザートへの変更、追加提供は不可）。
- チョコプレートは1枚＋￥200でお付けできます。
- 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組5名様までのご利用とさせていただきます。
- 画像はイメージです。あらかじめご了承ください。

ランチ平日限定
（数量限定）



ランチ平日限定

カジュアルランチ

- サラダ
- ポタージュ
- 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】

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



LUNA
KITCHEN