

Esprit de chef

エスプリ・デュ・シェフ

ご褒美ランチに、ウエストリバーのシェフが
手がけるフレンチコースはいかがですか。

前菜からスープ、魚料理、肉料理、デザートまで
贅沢にご用意。

魚料理は、香ばしくふっくらと焼き上げた鯛に、赤ビー
マンのピューレを合わせました。

アクセントにタップナードソースも添えています。

肉料理は、じっくり煮込んだ牛肉の奥深い旨みと
ビールのほろ苦さをお楽しみいただけます。

一皿一皿でいねいにお作りした
6～7月限定の味わいをぜひお楽しみください。

2026

6/1(月) ~ 7/31(金)

※7/18～7/20は「ファミリーランチバイキング」
開催のため除外日です。

お一人様 3,800円

Menu

アミューズ
玉葱のブランマンジェ 生ハム添え

オードブル
マグロのタルタル レフォールソース

スープ
本日のスープ

魚料理
鯛のポワレ 赤ビーマンのクーリー

肉料理
牛肉のビール煮込み～カルボナード～

パンまたはライス

本日のデザート
コーヒーまたは紅茶

※価格は消費税を含みます。※画像はイメージです。※料理内容は変更になる場合がございます。

