

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、
夏野菜のヴィネグレットを合わせ、さわやかな酸
味と夏野菜の甘みが食欲をそそる一皿です。

肉料理は、香味野菜とトマトでじっくり煮込んだ
ほろほろに柔らかい牛バラ肉の旨みと深い味わい
を楽しめます。

一皿一皿でいねいにお作りした

8～9月限定の味わいをぜひご堪能ください。

2026

8/1(土)～9/30(水)

※8/8～8/16、9/19～9/23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

玉葱のキッシュ 生ハム添え

オードブル

サーモンとラディッシュのタルタル
リンゴのソース

スープ

本日のスープ

魚料理

鯛のグリル 夏野菜のヴィネグレット

肉料理

牛肉のプロヴァンス風煮込み

パン または ライス

本日のデザート

コーヒー または 紅茶

※表示料金には消費税が含まれております。※食材仕入れの都合により、産地やメニューを変更する場合がございます。※写真は全てイメージです。

