

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、太刀魚をバターで焼き、レモン汁とケッ
パーを合わせた焦がしバターソースで仕上げまし
た。ほどよい酸味をお楽しみいただけます。

肉料理は、牛バラ肉を香味野菜、フォンドボー、
赤ワインで約5時間煮込みました。やわらかく煮
上げた牛肉を、赤ワインとバターのソースとともに
お召し上がりください。

一皿一皿でいねいにお作りした

10～11月限定の味わいをぜひご堪能ください。

2026

10/1(木)～11/30(月)

※ 10/10(土)～12(月・祝)、11/21(土)～23(月・祝)は
「秋のファミリーランチ&ディナーバイキング」のため販売は
ございません。

お一人様 3,800円

Menu

アミューズ

パニプリ

～サーモンマリネとサワークリーム～

オードブル

茸のフランとブルーテ

スープ

本日のスープ

魚料理

太刀魚のムニエル 焦がしバターソース

肉料理

牛肉の赤ワイン煮込み

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。

