

レス アルカーナ
Res arcana

Menu List



Lunch Menu



～ Menu Déjeuner A～

ランチコース A

【Amuse】

本日のアミューズ

【Hors-d' Oeuvre】

本日の前菜

【Poisson】

本日のお魚 素材に合わせて

【Viande】

本日のお肉料理 素材に合わせて

【Dessert】

パティシエ特製デザート

コーヒー or 紅茶

¥3,500

上記金額に消費税8%申し受けます。



Lunch Menu



～ Menu Déjeuner B～

ランチコース B

オートクチュールコース（要予約）
国産黒毛和牛を始め珍しい食材を使った特別なコースです

【Amuse】

本日のアミューズ

【Hors-d' Oeuvre】

本日の前菜

【Poisson】

本日のお魚 素材に合わせて

【Viande】

国産黒毛和牛 素材に合わせて

【Dessert】

パティシエ特製デザート

小菓子

コーヒー or 紅茶

¥4,500

料理内容は季節や食材の仕入れにより
随時変更しております
詳しくはスタッフにお尋ねください

上記金額に消費税8%申し受けます。

Drink Menu

◆スパークリングワイン◆

アンリメールロワイヤル G¥650/B¥3,600



◆ロゼワイン◆

ガルナッチャ デ フエゴ ロゼ G¥700/B3,700

(赤いスパイシーな香り、なめらかでドライな味わいです。)

◆白ワイン◆

エスクリ ブラン G¥650/B¥3,200

(控え目な酸味でふくよかな味わいです)

モンターニュノワール ヴィオニエ G650/B3,200

(しっかりしたトロピカルな風味で飲みやすいです)

ピクプール ド ピネ G¥650/B3,200

(程良くすっきりした味わいがお好きな方におすすめです)

ミュスカデ シュール リー G¥700/B3,700

(フルーティーでミネラル感あるすっきりした味わい)

マリニーヌフ シャルドネ G¥800/B¥4,300

(樽熟成が織りなす豊かな風味と力強い味わい)

エミール ベイエ ピノブラン G¥700/B3,700

(ピノブランとミュスカのブレンド！バランスよい味わいです)

トゥーレーヌ アンボワーズ シュナンブラン G¥800/B¥4,300

(上質なシュナンブラン、厚みのあるミネラル感で一押しです！)



◆赤ワイン◆

エスクリ ルージュ G¥650/B¥3,200

(控え目なタンニンで飲みやすいタイプです)

モンターニュノワール シラー G¥650/B¥3,200

(南仏のシラー、果実実たっぷり)

クロズリー ピノノワール G¥700/B3,700

(酸と果実実のバランスのとれたミディアムボディ)

シャトー フルール オー ゴッソン G¥800/B¥4,300

(07ヴィンテージでまさに飲み頃です)

コート デュ ローヌ G¥800/B¥4,300

(ラズベリーを思わせる香りで バランス良い味わいです)





Drink Menu



◆カクテル◆

サングリア¥700

スパークリングサングリア¥800

ミモザ ¥700 カシスオレンジ¥650

ジントニック¥650

◆ビール◆

アサヒ スーパードライ / *Asahi Super Dry* ¥650

◆ソフトドリンク◆各 ¥ 500

オレンジジュース グレープフルーツジュース
クランベリージュース ジンジャーエール ウーロン茶

◆ミネラルウォーター◆

エビアン / *Evian* (750ml) ¥900

ペリエ / *Perrier* (330ml) ¥600