

Lunch 11:30 - 14:00 (14:00L.O.) / Dinner 17:00 - 21:00 (20:00 L.O.)

平日ランチは通常営業日の月～金のみご提供しております
(GW・お盆・年末年始などの連休期間は除く)

秋のごちそう

シェフおすすめフレンチコース
セゾン ¥5,800 平日ランチ ¥5,500

秋を楽しむ創作和会席

四季しきさい彩 ¥4,800 平日ランチ ¥4,500



- ・小鉢 蒟蒻のトマト和え
- ・お造り三種
- ・天麩羅 エビ キス 椎茸 春菊
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉の甘辛煮
- ②牛サイコロステーキ <+¥700>
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 <+¥1,200>
- ・茶碗蒸し
- ・きの子の炊き込みご飯
- ・ナカモの味噌汁
- ・漬け物
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶 全10品

お子様プレート
¥1,800 (休日¥2,000)

- ・ハンバーグ・エビフライ・唐揚げ
- ・フライドポテト・スープ・パンまたはライス
- ・デザート・ドリンクつき

※10才位までのお子様対象です。

※メニューの変更が生じる場合がございます。

一番人気のフレンチコース
シャルマン ¥3,780 平日ランチ ¥3,480



- ・合鴨ロースト、しめじマリネ添え
- ・本日のスープ
- ・サーモンのポワレ、ブルノワ野菜添え
- ・トマトフォンデュソース
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉のプレゼ、舞茸フリット添え マデラソース
- ②牛フィレスステーキ シャリアピンソース <+¥700>
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 <+¥1200>
- ・シャルマンのお楽しみデザート
- ・パンまたはライス
- ・コーヒーまたは紅茶 全7品

秋の彩りお値打ち会席
花はない彩 ¥3,780 平日ランチ ¥3,480

- ・小鉢 蒟蒻のトマト和え
- ・お造り二種
- ・天麩羅 エビ キス 椎茸 春菊
- ・肉料理 下記①から③よりお選びください
- ①豚肉の甘辛煮
- ②牛サイコロステーキ <+¥700>
- ③シェフ厳選【知多牛ロース】 <+¥1,200>
- ・茶碗蒸し
- ・焼きおにぎり・ナカモの味噌汁・漬け物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶 全10品



秋の平日限定ランチ

Lunch 11:30 - 14:00

牛フィレスステーキセット

¥2,980



ロ牛フィレスステーキ120g 温野菜添え ロスープ
ロサラダ ロパンまたはライス
ロコーヒーまたは紅茶

+300円で、プチケーキをご用意いたします

エビフライセット

¥2,480

サクッ、プリッ、大満足！



ロ有頭エビフライ3本 特製味噌タルタルソース添え
ロご飯 ロナカモの味噌汁 ロ香物 ロ小鉢
ロコーヒーまたは紅茶

※肉料理をシェフ厳選【知多牛】 ロースに変更にできます <+¥1200>

※表示価格は税・サービス料込。※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。

※表示価格は税・サービス料込。※写真はイメージです。※アレルギーなど食材に関しては係まで。