

# Capeau de la Mer

GRAND MENU

## ランチ

11:30 ~ 14:00 (L.O)

### Precious

プレシヤス

四季折々に届く旬の素材を使いおすすめ前菜に野菜スープを加え魚料理と肉料理も味わえるフルコースランチ。

*UOZE with broiled skin Tasmanian mustard and beet root dressing*

◇ウオゼの炙り タスマニアンマスタードとビーツのヴィネグレット

*Loron squash potage with roasted nuts*

◇南あわじ産 ロロンかぼちゃのポタージュ

*HAMO meunier sherry vinegar flavored sauce Seasonal mushrooms for garnish*

◇近海より届く鱧のムニエル エシャロット風味のキノコのロースト添え

or もしくは

*Abalone steak - Red wine flavored liver sauce + 2,000 JPY*

アワビのステーキ 赤ワイン風味の肝ソース +¥2,000

*Roasted Duck from France breast Thyme-flavored root vegetables and semi-dried tomato sauce*

◇フランス産小鴨のむね肉のロースト タイム風味の根菜と自家製ドライトマト

or もしくは

*Roasted pigeon from France (1/2) + 2,000 JPY*

フランス産 ビジョン・エトウフェ (1/2羽) +¥2,000

*Roasted venison from Awaji Island + 1,000 JPY*

淡路島産 カノシシのロースト +¥1,000

*Roasted Awaji beef + 1,400 JPY*

淡路ビーフ ランプ肉のエギュエット +¥1,400

*Fig tart and its sorbet*

◇ベリーのパンナコッタとヨーグルトのフォーム

or または

*Blueberry panna cotta and yogurt foam*

イチジクのタルト

*Your favorite hot beverage*

◇お好みの温かいお飲み物

¥ 4,500

### Select

セレクト

島サラダとおすすめの前菜にお好みで選べるメインディッシュを楽しむ、カジュアルなランチコース。

Weekday limited menu

平日限定メニュー

*Local vegetable salad*

◇島サラダ

*UOZE with broiled skin Tasmanian mustard and beet root dressing*

◇ウオゼの炙り タスマニアンマスタードとビーツのヴィネグレット

*HAMO meunier sherry vinegar flavored sauce Seasonal mushrooms for garnish*

◇近海より届く鱧のムニエル エシャロット風味のキノコのロースト添え

or または

*Roasted Duck from France breast Thyme-flavored root vegetables and semi-dried tomato sauce*

フランス産小鴨のむね肉のロースト タイム風味の根菜と自家製ドライトマト

*Fig tart and its sorbet*

◇ベリーのパンナコッタとヨーグルトのフォーム

or または

*Blueberry panna cotta and yogurt foam*

イチジクのタルト

or または

*Assorted Cheese*

3種のおまかせチーズ盛り合わせ

*Your favorite hot beverage*

◇お好みの温かいお飲み物

¥ 3,000

## 小さなお子様のために

**Menu d'Enfants** 少しずつお楽しみ頂ける、お得なセット料理です。 ..... ¥ 2,800  
お子様ランチセット ※お子様限定メニューにつき、小学生以下の方のみのご注文を承ります。

- ・コーンポタージュスープ
- ・トマトソースのふわとろオムライス
- ・やわらか煮込みハンバーグ 温野菜とフライドポテト添え
- ・バニラとチョコレートのアイスクリーム
- ・お好みのジュースをお選び下さい

### お子様アラカルト

- コーンポタージュスープ ポップコーン添え ..... ¥ 600
- 自家製トマトソースと北坂たまごのふわとろオムライス ..... ¥ 1,300
- もっちりスパゲッティと淡路ビーフのミートソース パルメザンチーズと共に ..... ¥ 2,000
- 足赤海老フライ (2尾) ..... ¥ 2,400  
季節の温野菜と特製タルタルソース添え (ライスまたはパン付き)
- やわらか煮込みハンバーグ ..... ¥ 1,800  
季節の温野菜とフライドポテト添え (ライスまたはパン付き)
- アイスクリーム&ソルベ ..... ¥ 950

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE. AN ADDITIONAL CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT THE RESTAURANT SERVICE STAFFS.  
MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE DUE TO SEASONALITY AND AVAILABILITY OF PRODUCE.  
THE RICE USED IN THIS RESTAURANT IS ALL FROM JAPAN.