

# LUNCH MENU

# WEEKDAYS

## ~SPECIAL COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります)  
Please order same course for each table

BISTORO FAVORI の  
人気メニューを堪能して頂ける贅沢コース

グリーンサラダ  
テーブルサービス  
Green Salad

安納芋とカボチャのポタージュ  
Sweet Potato & Pumpkin Cream Soup

フォアグラ丼  
ストーフ鍋のココット仕立て  
Sautéd foie gras rice bowl

二大名物メニュー!

濃厚なチーズリゾットにソテーしたフォアグラをのせた、  
やみつきになる贅沢な逸品に仕上げました。

メインをお選び下さい  
"Choice"

黒毛和牛モモ肉のロティ 赤ワインソース  
Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce  
又は

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー  
or Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms

お好みでお選び下さい  
"Choice"

代官山チーズケーキ  
(テイクアウトとECサイトにて販売中)  
Daikanyama Cheese cake  
又は

FAVORI フレンチトースト  
【プラス 550 円】  
or French Toast(+550yen)

~カフェチョイス~  
"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

5,000yen

## ~REGULAR COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります)  
Please order same course for each table

グリーンサラダ  
テーブルサービス  
Green Salad

ホワイトアスパラのブランマンジェ キュイソンのジュレ  
White Asparagus Blanc Mange

安納芋とカボチャのポタージュ  
Sweet Potato & Pumpkin Cream Soup

メインをお選び下さい  
"Choice"

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー  
Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms  
又は

鶏モモ肉のフリカッセ オリーブの実のソース  
or Chicken fricassee with olive sauce

又は

仔羊もも肉のロースト

ジェノヴァペーストとバルサミコソース

or Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce

又は

黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース  
【プラス 550 円】

or Japanese Beef Wagyu Hamburg steak with demi-gras sauce (+550yen)

又は

バベットステーキ

【プラス 880 円】

or Bavette steak(+880yen)

お好みでお選び下さい  
"Choice"

代官山チーズケーキ  
(テイクアウトとECサイトにて販売中)  
Daikanyama Cheese cake  
又は

FAVORI フレンチトースト  
【プラス 550 円】  
or French Toast(+550yen)

~カフェチョイス~  
"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

3,300yen

SALAD BREAD DRINK

LUNCH SET



セットドリンクを下記よりお選びください  
(フレンチトーストにはバケットは付きません)

フォアグラ丼 (平日限定) \_\_\_\_\_ 2,970yen  
Sautéd Foie gras rice bowl (Weekdays only)

バベットステーキ \_\_\_\_\_ 2,860yen  
Bavette steak

黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース \_\_\_\_\_ 2,200yen  
Japanese Beef Wagyu Hamburg steak with demi-gras sauce

仔羊もも肉のロースト ジェノヴァペーストとバルサミコソース \_\_\_\_\_ 2,090yen  
Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー \_\_\_\_\_ 1,980yen  
Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms

スパゲッティ ホッケのプッタネスカ (平日限定) \_\_\_\_\_ 1,980yen  
Hokke fish Puttanesca(Weekdays only)

鶏モモ肉のフリカッセ オリーブの実のソース \_\_\_\_\_ 1,870yen  
Chicken fricassee with olive sauce

フレンチトースト スタンダード \_\_\_\_\_ 1,980yen  
French toast Standard

フレンチトースト クロックムッシュ \_\_\_\_\_ 2,090yen  
French toast Croque monsieur

フレンチトースト 季節のフルーツと共に \_\_\_\_\_ 2,750yen  
French toast with Seasonal Fruits

SET CAFE 全てのお料理にお飲み物が付きます。下記より好きなお飲み物をお選びください。

コーヒー(アイス又ホット) Coffee(Ice or Hot) / 紅茶(アイス又ホット) Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint / オレンジジュース Orange

グレープフルーツジュース Grapefruits juice

+220yen カフェラテ(アイス又ホット) Cafe Latte(Ice or Hot)

+220yen ハーブティー(ホット) ローズヒップ/カモミール/レモンバーベナ

Herbal Tea ( Hot) Rose hip/ Chamomile/Lemon Verbena

季節の小さなスープ \_\_\_\_\_ 440yen  
Seasonal Vegetable Potage

名物フレンチトースト(1ピース) \_\_\_\_\_ 880yen  
FAVORI French toast(1 piece)

代官山チーズケーキ(テイクアウトとECサイトにて販売中) \_\_\_\_\_ 660yen  
Daikanyama cheese cake



# LUNCH MENU



## ~SPECIAL COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります)  
Please order same course for each table

BISTORO FAVORIの  
人気メニューを堪能して頂ける贅沢コース

アミューズ  
Amuse

安納芋とカボチャのポタージュ  
Sweet Potato & Pumpkin Cream Soup

フォアグラ丼  
ストーブ鍋のココット仕立て  
Sautéed foie gras rice bowl

二大名物メニュー!  
濃厚なチーズリゾットにソテーしたフォアグラをのせた、  
やみつきになる贅沢な逸品に仕上げました。

メインをお選び下さい  
"Choice"

黒毛和牛モモ肉のロティ 赤ワインソース  
Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce  
又は

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー  
or Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms

FAVORI フレンチトースト  
Favori French Toast

~カフェチョイス~  
"Cafe Choice"

コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

5,700yen

## ~REGULAR COURSE~

(こちらのコースはテーブル毎のオーダーとなります)  
Please order same course for each table

アミューズ  
Amuse

ホワイトアスパラのブランマンジェ キュイソンのジュレ  
White Asparagus Blanc Mange

安納芋とカボチャのポタージュ  
Sweet Potato & Pumpkin Cream Soup

メインをお選び下さい  
"Choice"

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー  
Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms  
又は

鶏モモ肉のフリカッセ オリーブの実のソース  
or Chicken fricassee with olive sauce  
又は

仔羊もも肉のロースト  
ジェノヴァペーストとバルサミコソース  
or Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce  
又は

黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース

【プラス 550円】  
or Japanese Beef Wagyu Hamburg steak  
with demi-gras sauce (+550yen)  
又は

バベットステーキ  
【プラス 880円】  
or Bavette steak (+880yen)

FAVORI フレンチトースト  
Favori French Toast

~カフェチョイス~  
"Cafe Choice"


コーヒー Coffee(Ice or Hot)

紅茶 Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint(Hot)

3,900yen

# HOLIDAY

LUNCH SET  +  +  セットドリンクを下記よりお選びください  
(フレンチトーストにはバケットは付きません)

バベットステーキ \_\_\_\_\_ 2,860yen  
Bavette steak

黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース \_\_\_\_\_ 2,200yen  
Japanese Beef Wagyu Hamburg steak with demi-gras sauce

仔羊もも肉のロースト ジェノヴァペーストとバルサミコソース \_\_\_\_\_ 2,090yen  
Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese basil sauce

サバのポワレ ベーコンと菜の花のソテー \_\_\_\_\_ 1,980yen  
Mackerel a la poêle with sautéed bacon and rape blossoms

鶏モモ肉のフリカッセ オリーブの実のソース \_\_\_\_\_ 1,870yen  
Chicken fricassee with olive sauce

フレンチトースト スタンダード \_\_\_\_\_ 1,980yen  
French toast Standard

フレンチトースト クロックムッシュ \_\_\_\_\_ 2,090yen  
French toast Croque monsieur

フレンチトースト 季節のフルーツと共に \_\_\_\_\_ 2,750yen  
French toast with Seasonal Fruits

SET CAFE 全てのお料理にお飲み物が付きます。下記より好きなお飲み物をお選びください。

コーヒー(アイス又ホット) Coffee(Ice or Hot) / 紅茶(アイス又ホット) Tea(Ice or Hot)

ペパーミント Pepper mint / オレンジジュース Orange

グレープフルーツジュース Grapefruits juice

+220yen カフェラテ(アイス又ホット) Cafe Latte(Ice or Hot)

+220yen ハーブティー(ホット) ローズヒップ/カモミール/レモンバーベナー

Herbal Tea (Hot) Rose hip/ Chamomile/Lemon Verbena

季節の小さなスープ \_\_\_\_\_ 440yen  
Seasonal Vegetable Potage

名物フレンチトースト(1ピース) \_\_\_\_\_ 880yen  
FAVORI French toast(1 piece)

代官山チーズケーキ \_\_\_\_\_ 660yen  
Daikanyama cheese cake (テイクアウトとECサイトにて販売中)