

2,900yen

グリーンサラダ
テーブルサービス
Fresh green salad

本日の前菜
Hors d'oeuvres of the day

お好みでお選び下さい
"Choice"

季節のスープ又は
フォアグラのクレームブリュレ
【プラス 300円】
Today's soup or Creme brulee de foie gras

お好みでお選び下さい
"Choice"

白身魚とアサリ、エビのパピヨット
又は
鶏モモ肉の塩糍コンフィ
又は
豚バラ肉のコンフィ
又は
黒毛和牛ハンバーグ
【プラス 500円】

"Choice" steamed white fish, or Chicken thigh meat
or Confit of Pork back rib or Humburg.

お好みでお選び下さい
"Choice"

オリジナルデザートプレート
Plate of Desserts
又は
オリジナルフレンチトースト
【プラス 500円】
Original French toast

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

4,500yen

グリーンサラダ
テーブルサービス
Fresh green salad

季節のスープ
Today's soup

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

お好みでお選び下さい
"Choice"

白身魚とアサリ、エビのパピヨット
Paper wrapped steamed white fish, clams and shrimp
又は
黒毛和牛・ステーキ(雌牛限定)
Prime Beef Steak

お好みでお選び下さい
"Choice"

オリジナルデザートプレート
Original Dessert plate
又は
オリジナルフレンチトースト
【プラス 500円】
Original French toast

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

FRENCH TOAST 特製フレンチトーストのランチ サラダ付き

フレンチトースト スタンダード French toast Orange Taste Honey&Fresh Fruit 1,700yen
青森県八戸のあすなろファームの新鮮な卵とタップリの牛乳に10時間以上漬けた、FAVORI自慢のフレンチトーストです。

トリュフ香る、フレンチトースト クロックムッシュ Fragrant truffle French toast Croque-monsieur 1,900yen
フレンチトーストに、チーズ、ハムをのせて焼き上げ、そして仕上げにトリュフオイルをかけ、香りも楽しめる逸品となりました。

FAVORI LUNCH サラダ&バケットorライス付き

豚バラ肉のコンフィ Confit of pork belly meat 1,600yen
皮付きのまま焼き上げた豚バラ肉をフレッシュトマトのソースケッカでお召上がり下さい。

黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース Humburg of Japanese beef with demi glace sauce 1,800yen
黒毛和牛を贅沢に使った牛100%のフランス風ハンバーグを御用意致しました。

鶏モモ肉の塩糍コンフィ Chicken thigh meat, Salt with ricemalt confit 1,600yen
鶏モモ肉に塩糍を漬け込んで焼き上げた薫り高い一品です。

白身魚とアサリ、エビのパピヨット Paper wrapped steamed white fish, clams and shrimp 1,700yen
旬の白身魚とアサリ、エビのうまみを紙包みで封じ込め蒸し焼きにしました。

トウモロコシの冷たいポタージュ Corn Potage 1,200yen
トウモロコシの甘みをしっかり感じられる、季節にぴったりの冷製ポタージュです。

PASTA LUNCH サラダ&バケット付き

サルシッチャとズッキーニ フレッシュトマトのペンネ Salsiccia and zucchini with tomato penne 1,800yen
サルシッチャとズッキーニ、トマトを使った夏らしい爽やかなペンネです。

ボローニャ風ラザニア Provence style lasagna 1,600yen
香味野菜とトマト、挽肉を使ったラグーと溶けたチーズ。王道のラザニアをご用意致しました。

SPECIAL LUNCH 数量限定特製ランチ サラダ付き

フォアグラ丼 ~FAVORI style~ Sautéd foie gras rice bowl 2,800yen
特製リゾットに贅沢にカットしたフォアグラをのせた、数量限定の一品です。

黒毛和牛・ステーキ(雌牛限定) バケットorライス付き Prime Beef Steak 2,900yen
シェフセレクト黒毛和牛モモ肉のステーキです。当店では雌牛に限定する事により柔らかい味わいをお楽しみ頂けます。

小さなスープ Corn Potage 400yen

プラス400で小さめのスープをご用意致します。トウモロコシの冷たいポタージュ

DESSERT プラス400yenでデザートが選べます

プラス400で本日のパティシエおすすめのデザートをご用意致します。

SET CAFE 下記より好きなお飲み物をお選びください

コーヒー Coffee/エスプレッソ Espresso/カフェラテ Caffe Latte(+150yen)

セレクトハーブティー Herb Tea(+250yen)/紅茶 アールグレイ Tea/オレンジジュース Orange

コーヒー豆は、NOZY COFFEEの豆を使用しています。豆本来の味が際立つFAVORIオリジナルブレンドです。

テイクアウトできます。 別紙にてメニュー有り