LUNCH MENU　WEEKDAYS

~MENU DE SPECIAL~

BISTRO　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
Fresh green salad

新玉ねぎのポタージュ
Onion cream 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

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのアクアパッツァ
Mackerel Acqua pazza.
又は
黒毛和牛ロティー　赤ワインソース
or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce

お好みでお選び下さい
"Choice"

代官山チーズケーキ
グルテンフリーで白砂糖不使用だと思わせない濃厚なアイスチーズケーキ
（テイクアウトとECサイトで販売中）
Daikanyama Cheese cake
又は
FAVORI フレンチトースト
【プラス 550 円】
or French Toast(+550yen)

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

4,300yen(4,730yen)

~MENU DE REGULAR~

白石シェフの季節の食材を愉しんで
いただけるコース

グリーンサラダ
テーブルサービス
Fresh 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 and jelly

新玉ねぎのポタージュ
Onion cream soup

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのアクアパッツァ
Mackerel Acqua pazza.
又は
鶏モモ肉のフリカッセ
グリーンカレーソース
or Chicken fricassee with green curry sauce
又は
仔羊モモ肉のロースト　粒マスタードソース
or Roasted Lamb with Mustard 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-glace sauce(+550yen)
又は
黒毛和牛ロティー 赤ワインソース
【プラス 1,100 円】
or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce (+1,100yen)

お好みでお選び下さい
"Choice"

代官山チーズケーキ
グルテンフリーで白砂糖不使用だと思わせない濃厚なアイスチーズケーキ
（テイクアウトとECサイトで販売中）
Daikanyama Cheese cake
又は
FAVORI フレンチトースト
【プラス 550 円】
or French Toast(+550yen)

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

2,700yen(2,970yen)

LUNCH SET

SALAD ＋ BREAD ＋ DRINK　セットドリンクを下記よりお選びください

フォアグラ丼 （数量限定） Sautéd Foie gras rice bowl ―― 2,700yen(2,970yen)
リゾットに贅沢にカットしたフォアグラをのせて、トリュフを効かせた甘みのあるソースで仕上げた数量限定の一品です。

黒毛和牛ロティー（雌牛限定） Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce ―― 2,700yen(2,970yen)
シェフセレクト黒毛和牛モモ肉のロティです。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。

黒毛和牛ハンバーグ　デミグラスソース Hamburg of Japanese beef with demi glace sauce ―― 2,000yen(2,200yen)
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。

仔羊モモ肉のロースト　粒マスタードソース Roasted Lamb with Mustard sauce ―― 1,900yen(2,090yen)
仔羊の素材を生かすためにシンプルにローストして仕上げ、肉の旨味を引き立ててくれるマスタードと共にお召し上がりください。

サバのアクアパッツァ Mackerel Acqua pazza. ―― 1,800yen(1,980yen)
サバとアサリや、ソテーしたにんにくを合わせたシンプルなアクアパッツアです。

シーフードラグーソースのスパゲッティ Seafood Ragout Spaghetti ―― 1,800yen(1,980yen)
エビやイカ、アサリをヴァンブランソースと共に煮込んだあとに細かく刻んで、スパゲッティによく絡むように仕上げております。

鶏モモ肉のフリカッセ グリーンカレーソース Chicken fricassee with green curry sauce ―― 1,700yen(1,870yen)
鶏モモ肉に焼き目をつけてから、軽く煮込んで柔らかく仕上げております。少しスパイシーなグリーンカレーソースと共にお楽しみください。

SET DRINK

上記のお料理にお飲み物がつきます。下記よりお好きなお飲みものをお選びください。

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) / オレンジジュース Orange
グレープフルーツジュース Grapefruits juice / ジンジャーエール Ginger ale/ コカ・コーラ Coke

+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/ペッパーミント/カモミール/レモンバーベナー
Herbal Tea （Hot） Rose hip/Pepper Mint/ Chamomile/Lemon Verbena

SIDE & DESSERTS

季節の小さなスープ ―― 400yen(440yen)

代官山チーズケーキ ―― 600yen(660yen)
グルテンフリーで白砂糖不使用だと思わせない濃厚なアイスチーズケーキ
（テイクアウトとECサイトで販売中）

名物フレンチトースト ―― 800yen(880yen)
（1ピース）

LUNCH MENU　HOLIDAY

~MENU DE SPECIAL~

BISTRO　FAVORI の
人気メニューを堪能して頂ける贅沢コース

アミューズブーシュ
Amuse Bouche

新玉ねぎのポタージュ
Onion cream 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

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのアクアパッツァ
Mackerel Acqua pazza.
又は
黒毛和牛ロティー　赤ワインソース
or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with red wine sauce

FAVORI 名物フレンチトースト
French Toast

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

4,900yen(5,390yen)

~MENU DE REGULAR~

白石シェフの季節の食材を愉しんで
いただけるコース

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

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 and jelly

新玉ねぎのポタージュ
Onion cream soup

メインをお選び下さい
"Choice"

サバのアクアパッツァ
Mackerel Acqua pazza.
又は
鶏モモ肉のフリカッセ
グリーンカレーソース
or Chicken fricassee with green curry sauce
又は
仔羊モモ肉のロースト　粒マスタードソース
or Roasted Lamb with Mustard 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-glace sauce(+550yen)
又は
黒毛和牛ロティー 赤ワインソース
【プラス 1,100 円】
or Roasted Japanese Beef "Wagyu" with red wine sauce (+1,100yen)

FAVORI 名物フレンチトースト
French Toast

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

3,300yen(3,630yen)

LUNCH SET

AMUSE + BREAD + Drink

セットドリンクを下記よりお選びください。

フォアグラ丼（数量限定） Sautéd Foie gras rice bowl ―― 2,700yen(2,970yen)
リゾットに贅沢にカットしたフォアグラをのせて、トリュフを効かせた甘みのあるソースで仕上げた数量限定の一品です。

黒毛和牛ロティ(雌牛限定) Roasted Japanese Beef "Wagyu" with Red wine sauce ―― 2,700yen(2,970yen)
シェフセレクト黒毛和牛のロティです。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。

黒毛和牛ハンバーグ　デミグラスソース Japanese Beef "WAGYU" Hamburg steak with Demi-glace sauce ―― 2,000yen(2,200yen)
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。

仔羊モモ肉のロースト　粒マスタードソース Roasted Lamb with Mustard sauce ―― 1,900yen(2,090yen)
仔羊の素材を生かすためにシンプルにローストして仕上げ、肉の旨味を引き立ててくれるマスタードと共にお召し上がりください。

サバのアクアパッツァ Mackerel Acqua pazza. ―― 1,800yen(1,980yen)
サバとアサリや、ソテーしたにんにくを合わせたシンプルなアクアパッツァです。

鶏モモ肉のフリカッセ グリーンカレーソース Chicken fricassee with green curry sauce ―― 1,700yen(1,870yen)
鶏モモ肉に焼き目をつけてから、軽く煮込んで柔らかく仕上げております。少しスパイシーなグリーンカレーソースと共にお楽しみください

SET DRINK

セットドリンクを下記よりお選びください

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) /オレンジジュース Orange
グレープフルーツジュース Grapefruits juice / ジンジャーエール Ginger ale/ コカ・コーラ Coke

+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/ペッパーミント/カモミール/レモンバーベナー
Herbal Tea (Hot) Rose hip/Pepper Mint/ Chamomile/Lemon Verbena

SIDE & DESSERTS

季節の小さなスープ ―― 400yen(440yen)

代官山チーズケーキ ―― 600yen(660yen)
グルテンフリーで白砂糖不使用だと思わせない濃厚なアイスチーズケーキ
(テイクアウトとECサイトで販売中)

名物フレンチトースト ―― 800yen(880yen)
(1ピース)