

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"

真鯛のポアレ ベアルネーズソース
又は
チキンの香草パン粉焼き ビガラードソース

又は
豚バラ肉のコンフィ

又は
黒毛和牛ハンバーグ デミグラスソース
【プラス 500円】

"Choice" Fish Pan-fried . or chicken crumb.
or Confit of Pork back rib or Hamburg.

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
ストーフ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"

真鯛のポアレ ベアルネーズソース
Pan-fried of Red sea bream with Béarnaise sauce

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 Hamburg 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ご用意致しました。

チキンの香草パン粉焼き ビガラードソース Chicken with herb and bread crumb.Bigarado source 1,600yen
ジュシーで香り豊かなチキンのパン粉焼きに、オレンジのキャラメルソースを合わせました。

真鯛のポアレ ベアルネーズソース Pan-fried of Red sea bream with Béarnaise sauce 1,700yen
新鮮な真鯛をボワレし、エストラゴン香るバターソースでお召上がり下さい。

新玉葱のポターージュ Onion potage 1,200yen
甘く、まるやかな旬な玉葱を使ったポターージュです。

PASTA LUNCH サラダ&バケット付き

タコのラゲーパーペネ Octopus Ragu Penne 1,800yen
タコのトマト煮をミンチにした旨みたっぷりのソースをショートパスタで仕上げました。

プロヴァンス風ラザニア Provence style lasagna 1,600yen
香味野菜とトマト、挽肉を使ったラゲーパーペネと溶けたチーズ。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 Onion soup 400yen

プラス400で小さめのスープをご用意致します。 オニオンポターージュ

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。