

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 焦がしバターのソース  
又は  
チキンソテー 夏野菜のトマトソース  
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 saute,  
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"

真鯛のポアレ 焦がしバターのソース  
Pan-fried of Red sea bream with Burned butter 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でかき混ぜてお召し上がり下さい。

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。

チキンソテー 夏野菜のトマトソース Chicken saute with Summer vegetable tomato sauce 1,600yen  
チキンをソテーし、ナスやパプリカ、ズッキーニ等をトマトでじっくり煮込んだソースと共に召し上がりください。

真鯛のポアレ 焦がしバターのソース Pan-fried of Red sea bream with Burned butter sauce 1,700yen  
新鮮な真鯛ポアレし、ケッパー、オリーブ等加え香ばしく焦がしたバターのソースでお召し上がりください。

冷製コーンポタージュ Corn potage 1,200yen  
コーンの甘みを引き出した季節の冷製ポタージュです。

PASTA LUNCH サラダ&バケット付き

小エビとジャガイモ、カッターチーズのジェノバ風ペンネ Genova style Penne with Shrimp and potatoes and cottage cheese 1,800yen  
濃厚で爽やかな香りのバジルのショートパスタです。

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。冷製コーンポタージュ

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。