

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"

真鯛のポワレ バスク風
又は
チキンのクリーム煮 マッシュルーム、白菜、小芋を添えて
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" Pan-fried of Fish. or Simmered cream of Chicken
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"

真鯛のポワレ バスク風
Pan-fried of Red sea bream Basque style
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。

チキンのクリーム煮 マッシュルーム、白菜、小芋を添えて Simmered cream of chicken.Mushroom.Chinese cabbage and small potatoes added 1,600yen
鶏モモ肉と冬の野菜を白ワインとクリームで軽く煮込んだシチュー風の料理です。

真鯛のポワレ バスク風 Pan-fried of Red sea bream Basque style 1,700yen
新鮮な真鯛をポワレし、香草パン粉をまぶしたバスク地方の料理です。トマト、パプリカ、ベーコンのピペラードソースでお召上がりください。

安納芋とカボチャのポタージュ Anno potato and pumpkin potage 1,200yen
安納芋とカボチャの自然な甘みとコクを活かしたポタージュです。

PASTA LUNCH サラダ&バケット付き

ボスカイオーラ風ペンネ Boscaiola style Penne 1,800yen
キノコとツナ、オリーブをふんだんに使ったトマトソースペンネです。

ボローニャ風ラザニア Provence style lasagna 1,600yen
香味野菜とトマト、挽肉を使ったラザーと溶けたチーズ。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 Anno potato and pumpkin potage 400yen

プラス\400で小さめのスープをご用意致します。 安納芋とカボチャのポタージュ

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 Caffè 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。