

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"

スズキのポアレ~レモン風味の野菜のナージュ仕立て~  
又は  
チキンのソテイ~アンショワイヤードソース~  
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" Fried Fish . or Saute of chicken.  
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"

スズキのポアレ~レモン風味の野菜のナージュ仕立て~  
Fried Japanese butterfish  
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。

フレンチトースト クロックムッシュ French toast Croque-monsieur 1,700yen  
フレンチトーストに、チーズ、ハムをのせて焼き上げました。お好みで、シチリア産オレンジの花の蜂蜜と共にお召上がり下さい。

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ク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しました。

チキンのソテイ ~アンショワイヤードソース~ Saute of chicken with Anchovies and butter sauce 1,600yen  
ジューシーな鶏モモ肉とアンチョビとバターの利いたアンショワイヤードソースと共にお召上がりください。

スズキのポアレ ~レモン風味の野菜のナージュ仕立て~ Fried sea bass with Lemon-flavored vegetable soup 1,700yen  
新鮮なスズキと野菜の出汁をふんだんに使ったレモン風味のスープと共にお召上がりください。

ヴィシソワーズ Vichyssoise 1,200yen  
ジャガイモ本来の甘みと旨みが際立つ味わいに仕上がりました。

PASTA LUNCH サラダ&バケット付き

ゴルゴンゾーラ&パルメザンチーズのクリームペンネ Cream Penne of Gorgonzola and Parmesan cheese 1,700yen  
チーズとクリームの濃厚さとゴルゴンゾーラの特徴的な香りをご堪能下さい。

フレッシュトマトとモッツアレラ、生ハムの冷製パスタ Spaghetti with Tomato and mozzarella cheese 1,700yen  
フレッシュなトマトの酸味とモッツアレラチーズの独特の食感を冷たいパスタと共にお召上がりください。

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ルと溶けたチーズ。王道のラザニアをご用意しました。

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 potage 400yen

プラス400円で小さめのスープをご用意致します。 ヴィシソワーズ

DESSERT プラス400yenでデザートが選べます

プラス400円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。