

---

## *Lunch Menu* : 平日ランチメニュー

---

### 7,300 円 メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ (2種類からチョイス)、  
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### 9,800 円 メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、  
メインディッシュ (以下からお選び下さい)  
黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼き ソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ (+¥1,500)、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

*L'Atlas*

### 12,000 円 メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、フォアグラを使用した前菜、魚料理、  
メインディッシュ 55 (以下からお選び下さい)  
黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
身魚のムースとオマール海老のパイ包み焼き ソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
京都丹波町産 京鴨のロースト ソースサルミ (お一人様 +¥1,500 お二人様から)  
黒毛和牛サーロインの岩塩包み焼き ソースポワブラード (お一人様 +1,500 お二人様から)、  
デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

---

## *Lunch Menu* : 土・日・祝日ランチメニュー

---

### 7,800 円メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、メインディッシュ（2種類からチョイス）、  
デザート、コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### 10,000 円メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、  
メインディッシュ（以下からお選び下さい）  
黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
白身魚ムースとオマール海老のパイ包み焼き ソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ (+¥1,500)、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

### 12,500 円メニュー

アミューズ、前菜 1、前菜 2、魚料理、フォアグラを使用した前菜、魚料理、  
メインディッシュ 55（以下からお選び下さい）  
黒毛和牛サーロインのグリエ ソースポワブラード  
身魚のムースとオマール海老のパイ包み焼き ソースビスク (+¥1,500 でオマール添え)  
京都丹波町産 京鴨のロースト ソースサルミ（お一人様 +¥1,500 お二人様から）  
黒毛和牛サーロインの岩塩包み焼き ソースポワブラード（お一人様 +1,500 お二人様から）、  
デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※ランチタイム：サービス料を 10% 頂いております。

---

*Dinner Menu* : ディナーメニュー

---

*MENU SAISON*

メニュー セゾン

13,500 円

～トータルバランスを追求したメニュー～

アミューズ、前菜1、前菜2、魚料理、メインディッシュ、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

*L'Atlas*

*MENU CHEF'S SPECIALITE*

メニュー シェフズ スペシャルite

18,000 円

アミューズ、前菜1、前菜2、魚料理、メインディッシュ、デザート、  
コーヒー、紅茶、又はハーブティ、プティフル

※その他食後酒、ノン アルコールドリンク等もご用意しております。

※ディナータイム：サービス料を 10% 頂いております。