

---

## 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

*Pallas*

### 12,000 円 メニュー

アミューズ、前菜、魚料理、フォアグラを使った前菜、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 (+¥1,500 でオマール添え)
- ・ 岩手県一関産 鴨 フォアグラ シャンピニョンのパイ包み焼き ソーストリュフ (+¥1,500/ 1名/2名様から)
- ・ 黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード (+1,500/1名/2名様から)、  
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

*Pallas*

### 12,500 円メニュー

アミューズ、前菜、魚料理、フォアグラを使った前菜、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 (+¥1,500 でオマール添え)
- ・岩手県一関産 鴨 フォアグラ シャンピニョンのパイ包み焼き ソーストリュフ (+¥1,500/ 1名/2名様から)
- ・黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード (+1,500/1名/2名様から)、  
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。