forty three

The Royal View Restaurant and Banquet

平日限定

FORTY THREE LUNCH

3,850（税込み）

Soupe

とうもろこしの冷製ポタージュスープ

Hors-d'œuvre chaud

昆布〆にした真鯛のカルパッチョ

トマトコンソメと茗荷を添えて

Poisson ou Viande

鱸のグラチネ

夏野菜のガトー仕立て

or

飛騨地鶏のシュープレーム

季節野菜とオレンジ薫るソース

Dessert

バナナのソテーとソルベ

ライムとパッションフルーツのアクセント

CHEF'S SPECIAL LUNCH

5,500（税込み）

Hors-d'œuvre

昆布〆にした真鯛のカルパッチョ

トマトコンソメと茗荷を添えて

Hors-d'œuvre chaud

岐阜県産 鮎のパート包み焼き

夏を感じるコンディマン

Poisson

鱸のグラチネ

夏野菜のガトー仕立て

Viande

飛騨地鶏のシュープレーム

季節野菜とオレンジ薫るソース

Dessert

バナナのソテーとソルベ

ライムとパッションフルーツのアクセント

PREMIUM LUNCH

7,700（税込み）

Hors-d'œuvre

昆布〆にした真鯛のカルパッチョ

トマトコンソメと茗荷を添えて

Hors-d'œuvre chaud

岐阜県産 鮎のパート包み焼き

夏を感じるコンディマン

Poisson

鱸のグラチネ

夏野菜のガトー仕立て

Viande

飛騨牛ランプ肉のロースト

山葵薫る胡瓜のコンディマン

ソース オーヴァンルージュ

Dessert

バナナのソテーとソルベ

ライムとパッションフルーツのアクセント

表示価格には消費税が含まれております