

1日限定 10食 4/13まで ¥5,000 (税込)

～緑の惑星セタビの森の植物たち～ コラボメニュー

オードブル

テリーヌ、ムース、マリネの三種盛り合わせ 春のサラダ

魚のテリーヌ、野菜のムース、プリのたたき風マリネと彩野菜のサラダ

スープ

旬野菜のポタージュ、パンのグラタン添え

新玉ネギをメインに使用したクリーミーなスープ

魚料理

本日の白身魚と春キャベツのマリエールソース

煮し、焼き、バター焼き等、甘い春キャベツと白身魚、
ムール貝やアサリの出汁で作ったソース

肉料理

豚フィレ肉のロティ マスタードと緑野菜の二色ソース

セタビの森をイメージで色々な野菜を使用した一品

デザート

春のデザートの盛り合わせ

苺のムース・アイスクリーム・柑橘系のゼリー・冷凍プリン

お飲物

コーヒー又は紅茶

～緑の惑星セタビの森の植物たち～ コラボメニュー

この度の企画展にちなみ植物をテーマに、エディブルフラワー、三浦野菜、そして世田谷野菜を取り入れ色々な食材を合わせた春をイメージしたメニューに仕立てました。是非ご賞味下さい。また、お食事に合わせてのお飲み物もご用意しましたのでこちらも合わせてお楽しみください。

料理長 生駒光雄



ル・ジャルダンのリムリエが新選ワイン

ミュスカデ・セーヴェル・エ・メーヌ(フランス) グラス ¥750 ボトル ¥4,200



ロワール地方ペイナント地区というロワール川下流域の白ワイン。まろやかな口当たりとさわやかな余韻が感じられ、魚介類や野菜の前菜によく合う辛口ワインです。

ブランノー・オーシェールセレクション(フランス) グラス ¥750 ボトル ¥4,500



ボルドーの名門が造る南仏の赤ワイン。ブルーベリーのような果実の華やかな香り、程よい美味味とエレガントな酸味のあるこのワインが肉料理にもソースにもよく合う逸品です。

ロゼスプリッツァー 春限定桜色のカクテル グラス ¥600



低アルコールカクテルとして人気のスプリッツァーを華らしくロゼワインでご用意しました。ランチのお供としてお気軽にお楽しみください。

サクラロワイヤル ノンアルコールカクテル グラス ¥600



当店人気のノンアルコールスパークリングワイン。レコットをベースに桜風味に華やかに仕上げました。この季節に是非お試しください。