

VERDURE

the steak miyako

verdure lunch

ヴェルデュランチ

2025 年新春期間限定ランチコース
1/2~1/5

*11:00-15:00 LUNCH TIME ONLY

厳選牛ヒレステーキ 70g ¥6,500

厳選牛ヒレステーキ 120g ¥8,500

2025 Chefs course

期間限定シェフズコース
1/2~1/5

厳選牛ヒレステーキ 70g ¥7,500

厳選牛ヒレステーキ 120g ¥9,500

HDV

ホタテとつぶ貝のクレープ仕立て

Soup

白菜のポタージュ 春菊のフラン

Pain

フランスパン&パブリカオリーブ

Poisson

鯛のポワレ 焦がしバターソース

Entree

熱々プレートのヴェルデュザステーキ

Risotto

ホタテだしの燻製香るリゾット

Dessert

ソフトクリーム

After

コーヒー or 紅茶

HDV

ホタテとつぶ貝のクレープ仕立て

Soup

白菜のポタージュ 春菊のフラン

Pain

フランスパン&パブリカオリーブ

Poisson

サーモンのミキューイ

《しっとり仕上げる低温調理を冬野菜とともに》

Entree

熱々プレートのヴェルデュザステーキ

Risotto

ホタテだしの燻製香るリゾット

Dessert

デザート 3種のアソート

《ミルクレープ・ベリーのムース・ソフトクリーム》

After

コーヒー or 紅茶

食物アレルギー対応のご留意事項

- 1) 仕入れをしております食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
- 2) 各店舗ごとに同一の厨房で調理し、また調理器具や洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用いたしますので、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- 3) 上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。症状が重篤な場合はお客さまの安全のため、やむをえずお断りさせていただく場合がございますので予めご了承ください。
- 4) ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的ご判断をお願いいたします。

表示価格は消費税込価格です