

# カフェの期間限定 冬ランチ

▶▶▶ランチタイム/11:00~14:00



1/9 [月] ▶ 2/5 [日]

シェフ特製  
**ビーフストロガノフ**  
1日限定10食 Set 1,050yen

じっくり煮込んだ牛肉やソテーした茸を加えたストロガノフに、  
はなっこりーや、かぶのグリルも添えて…  
バターライスと一緒に召し上がってください♪



ビーフストロガノフ  
スープ  
ベビーリーフサラダ  
デザート  
コーヒー or 紅茶

2/6 [月] ▶ 3月初旬

川筋シェフ自慢の  
**冬のベーグルランチ**  
Set 840yen

1週目はスープ、2週目は魚料理、3週目は肉料理、最後の週はデザートと  
洋食の川筋シェフが週替わりの内容で旬の食材を取り入れ提供する特別ランチ♥  
中でも3週目の肉料理はスタッフオススメの一皿ですので乞うご期待♪

〈1週目〉 Soup スープ

**牡蠣と冬野菜のポトフ**

魚介類から取ったうまみたっぷりのスープに、プリプリの牡蠣と旬の冬野菜を加えて…  
身体の中から、温まって下さい♪

スープ + サラダ + メイン + ベーグル + デザート + ドリンク

〈2週目〉 Fish メイン・魚料理

**海老のムース仕立て 冬野菜添え ソース・アメリカヌ**

海老の身をたっぷりを使用して作った、シェフ自慢のふわふわムース♪  
ホクホクの冬野菜を添えて、濃厚なアメリカヌソースでお召し上がり頂きます☆

スープ + サラダ + メイン + ベーグル + デザート + ドリンク

〈3週目〉 Meat メイン・肉料理

**豚ロース肉の冬キャベツ巻き ソース・マスタードクリーム**

上質かつ、肉厚な豚ロース肉を旬の甘い冬キャベツで巻き上げ、ソテーしたお肉料理♪  
仕上げにトトロのチーズを上にかけて、出来上がり☆★  
赤ワインベースに、マスタード・生クリームを加えた、特製ソースでお召し上がり下さい。

スープ + サラダ + メイン + ベーグル + デザート + ドリンク

〈4週目〉 Dessert デザート

**苺とラズベリーのモンブラン**

柔らかいショコラ生地に、生クリームや苺・ラズベリーのペーストをふんだんに使った  
贅沢な組み合わせの、甘酸っぱいモンブランです♪

スープ + サラダ + メイン + ベーグル + デザート + ドリンク

おしらせ

誠に勝手ながら、カフェ・フレイムは不定休とさせていただきます  
来月のランチ定休日は今月中旬頃までに、カフェ内に置いてあるカードと下記HPのカフェページでお知らせいたしますので  
皆様のご理解のほど、よろしくお願いいたします。



THE GRAMERCY

〒745-0011 山口県周南市桜馬場通3-16 Phone.0834-32-5000 Fax.0834-21-6997  
<http://www.gramercy.jp/>

GRAMERCY CALL ☎0120-21-5113