

Monday&Thursday
LUNCH MENU

アントンの月、木曜日 限定ハンバーグランチ 税込 ¥3,000

Soups

本日のスープ
Today's Soup

Antipasto

気まぐれサラダ
Today's Salad

Main

黒毛和牛と北海道産蝦夷鹿のハンバーグ
本格デミグラスソース / 季節野菜の盛り合わせ

Kuroge Wagyu Beef and Hokkaido Ezo Venison Hamburg Steak with Authentic demi-glace sauce / Assorted seasonal vegetables

仙台牛の牛脂とお肉75%北海道産蝦夷鹿25%を使用し、柔らかさの中にも肉肉しい食感を残し、ジューシーに仕上げています
デミグラスソースはブランド牛のスジ、仔牛の骨、鶏ガラ、香味野菜でじっくり5日間かけ仕上げています
化学調味料や添加物を一切使用しない体に優しいハンバーグとデミグラスソースをご堪能ください

パン又はライス付き
bread or rice

ポーチドエッグ トリュフの香り + ¥330
poached egg with truffle scent

Cafe/Bevande

コーヒー/紅茶 (レモン又はミルク) / カプチーノ (+ ¥110)
烏龍茶/オレンジ/ブラッドオレンジ/マンゴー

coffee/caffe latte/cappuccino/black tea (lemon or milk)/Oolong tea/orange juice/blood orange juice/mango juice

Dolce

デザート各種 (ショーケースをご覧ください) ¥550~
various desserts (select at showcase)