

Lunch Menu

シュマン ランチ

Chemin Lunch

¥3,500税込

本日の前菜の盛り合わせ

Today's appetizer

<スープ> <Soup>

- ・富良野産夏野菜のガスパッチョスープ
Furano Summer Vegetable Gazpacho Soup
- ・富良野産芋のヴィシソワーズ冷製スープ
Furano Potato Vichyssoise Cold Soup

下記より1づつお選び下さい。

<メイン>

- ・本日のお魚料理
- ・網走産豚ロースのステーキ
- ・合鴨のロースト
- ・仔羊の肩ロース +¥400
- ・鹿肉のロースト +¥400

<Main dish>

- Fish of the day
- Abashiri pork loin steak
- Roasted Duck
- Roasted shoulder of lamb +¥400
- Roasted venison thigh. +¥400

<デザート>

- ・クレームブリュレ
- ・本日のタルト
- ・ムース オ ショコラ
- ・プリン
- ・アフォガート
- ・士別産韃靼そばのブランマンジェ
(全てにアイスかソルベが付いています。)

<Dessert>

- Creme brulée
- Today's Tart
- Chocolate mousse
- Pudding
- Affogato
- Buckwheat blancmange

- ・アイスクリームとソルベ
(バニラ、スパイス、)
(ほうじ茶、ミント、カシス、)
2種類お選びください。

Ice cream and sorbet

自家製パン 又は ライス

<お飲み物/Drink >

- ・自家焙煎珈琲、紅茶、 オレンジジュース、
グレープフルーツジュース、マンゴージュース、パインジュース
Authentic roasted coffee, tea, orange juice,
Grapefruit juice, mango juice, pineapple juice

Lunch Menu

<ビストロランチBistro Lunch>

- ・若鶏もも肉のソテー ラタトゥーユ添え
サラダ、スープ、自家製パン又はライス付き

¥1,350税込

<パスタランチ/Pasta Lunch>

- ・本日のトマトソース/Today's tomato sauce ¥1,250税込
- ・カルボナーラ /Carbonara ¥1,350税込
- ・ジェノベーゼ / Genovese ¥1,300税込
- ・ボロネーズ/ Voronez ¥1,300税込
- ・

季節サラダと自家製パン付き

<デザート>

- ・クレームブリュレ
- ・本日のタルト
- ・ムース オ ショコラ
- ・プリン
- ・アフォガート

(全てにアイスかソルベが付いています。)

ドリンク/Drink +¥300

デザート/Dessert +¥450

ドリンク&デザート

/Drink&Dessert+¥650

<お飲み物/Drink >

- ・自家焙煎珈琲、紅茶、 オレンジジュース、
グレープフルーツジュース、マンゴージュース、パインジュース
Authentic roasted coffee, tea, orange juice,
Grapefruit juice, mango juice, pineapple juice