

Cafe

Bon appétit!

月替わり
ワンプレートランチ

CAFÉ

namī note

カフェ ナミノオト

9月



シェフのこだわり

ソースには
シャトレーゼの白ワインを
使用しています！

※アルコールは飛ばしています。

大鰾(オヒョウ)のムニエルと
牛肉煮込みプレート

平日限定 / 1日 20食

¥1,200(税込)

『大きな鰾』と書きますが、オヒョウはカレイ科の白身魚です。淡泊でクセがなく、優しい味わいが特徴。バターをきかせたムニエルにして、シャトレーゼの白ワインでつくったソースをかけて仕上げました。国産牛を使った牛肉煮込みも和食調理人の手作りです。ぜひ、ご賞味ください。

・大鰾（オヒョウ）の
ムニエル
～シャトレーゼワインソース～

- ・牛肉煮込み
- ・自家製ピクルス
- ・サラダ
- ・ライス



SET PRICE

Sweets & Drink



ワンプレートランチご注文のお客様は、
+500 円でケーキケース内のスイーツ 1 個と
ドリンク set メニュー 1 杯をご利用いただけます。
※ドリンクのみは、+200 円でご注文いただけます。

■アレルギー表示

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン