

# Grand Veneur

週替わりランチコース

9月

- 9月14日 お肉料理コース 牛フィレ肉のペルシャード ソースムータルド  
～16日 お魚料理コース 鮮魚のポワレ ハーブ香るポテトとラヴィゴットソース
- 
- 9月20日 お肉料理コース 花巻産プラチナポークの低温調理 バルサミコソース  
～23日 お魚料理コース 鮮魚のムニエル 小海老と野菜のエチューベ
- 
- 9月27日 お肉料理コース 仔羊のロティ 八幡平マッシュルームのソースで  
～29日 お魚料理コース 鮮魚のワイン蒸し ベルモットの香り