

Weekday Lunch

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

本日のスープ

Today's Soup

— パスタをお選びください —

Choice of Pasta

オイルソース

ホタテと烏賊のアーリオオーリオスパゲッティ ツルムラサキと酢橘の香り

"Aglio Olio Spaghetti" with Scallop and Squid, Basella Alba and Citrus Flavor

トマトソース

鱈と揚げ野菜のポモドーロスパゲッティ バジルソースのアクセント

"Pomodoro Spaghetti" with Horse Mackerel and Deep-Fried Vegetables, Basil Sauce

煮込みソース

国産豚バラ肉の煮込みとトウモロコシのタリアテッレ

"Tagliatelle" with Pork Belly Stew and Corn

メロンとメープルのマリアーージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥4,500

※こちらのメニューは、平日のみのご案内となります

※Only Weekdays

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Zekkei Lunch

前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

本日のスープ

Today's Soup

— メインディッシュをお選びください —

Choice of Main Dish

国産鶏モモ肉のロースト ディヴェルデ・ディアボロ

Roasted Chicken Round Meat with "Di Verder Diabolo"

国産豚フィレのフリカッセア グリル野菜添え

Pork Fillet "Fricassée" with Roasted Vegetables

鮮魚のポワレ オクラのズペッタ 鱒の卵と茗荷のコンディメント

Pan-Fried Fish Okra "Zuppetta" with Red Caviar and Japanese Ginger

サーモンとトウモロコシのガレット

生姜のチリソースとガーリックマヨネーズ

"Galette" with Salmon and Corn, Ginger Chili Sauce and Garlic Mayonnaise

国産牛ロースのタリアータグリル

ローストパイナップルとパッションフルーツ(+¥1,000)

"Tagliata" Grilled Beef Loin with Roasted Pineapple and Passionfruit (+¥1,000)

メロンとメープルのマリージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥5,900

黒毛和牛ロース肉 (60g)	¥9,200
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
きたうち山口牧場黒毛和牛 ロース肉 (60g)	¥12,400
"Kitauchi Yamaguchi Farm"	
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
神戸牛ロース肉 (60g)	¥18,200
"KOBE" Premium Beef Loin	

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。*Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Inspire

アミューズ

Amuse

カンパチとカラフル野菜のアグロピカンテ ローザアイオリと鱒の卵添え

"Agro Picante" Amberjack and Colorful Vegetables, Aioli Sauce and Red Caviar

霧島黒豚バラ肉の煮込みと万願寺唐辛子のパッパルデッレ ブラックオリーブ風味

"Pappardelle" with "Kirishima Kurobuta" Pork Belly and Manganji Pepper, Black Olive Flavor

— メインディッシュをお選びください —

Choice of Main Dish

鮮魚のポワレ トマトのピューレと野菜のマリネ 胡麻の香り

Pan-Fried Fish, Tomato Puree and Marinated Vegetables with Sesame Flavor

or

国産牛ロースのタリアータグリル ローストパイナップルとパッションフルーツ

"Tagliata" Grilled Beef Loin with Roasted Pineapple and Passionfruit

— デザートをお選びください —

Choice of Dessert

メロンとメープルのマリアージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

or

桃のコンポート ダージリンの香り アプリコットのクーリ

Peach Compote with Darjeeling Flavor, Apricot Coulis

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥7,600

黒毛和牛ロース肉 (60g)	¥10,700
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
きたうち山口牧場黒毛和牛 ロース肉 (60g)	¥13,600
"Kitauchi Yamaguchi Farm"	
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
神戸牛ロース肉 (60g)	¥17,600
"KOBE" Premium Beef Loin	

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Twilight

アミューズ

Amuse

カンパチとカラフル野菜のアグロピカンテ
ローザアイオリと鱒の卵添え

"Agro Picante" Amberjack and Colorful Vegetables, Aioli Sauce and Red Caviar

海鮮のサルサヴェルデ タリオリーニ ボッタルガを饅めて

"Tagliolini" with Seafood Salsa Verde and Bottarga

鮮魚のポワレ トマトのピューレと野菜のマリネ 胡麻の香り

Pan-Fried Fish, Tomato Puree and Marinated Vegetables with Sesame Flavor

国産牛のロースト 深入り玄米風味のソース

Roasted Japanese Beef with Deep Roasted Brown Rice Flavor Sauce

— デザートをお選びください —

Choice of Dessert

メロンとメープルのマリアージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

or

桃のコンポート ダージリンの香り アプリコットのクーリ

Peach Compote with Darjeeling Flavor, Apricot Coulis

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥10,200

黒毛和牛ロース肉 (60g)	¥12,600
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
きたうち山口牧場黒毛和牛 ロース肉 (60g)	¥15,100
"Kitauchi Yamaguchi Farm"	
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
神戸牛ロース肉 (60g)	¥18,900
"KOBE" Premium Beef Loin	

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.