

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

魚介とグリーンアスパラガスのアーリオオーリオ スパゲッティ
ボッタルガを鏝めて

Spaghetti "Aglio Olio" with Seafood and Green Asparagus with Bottarga

トマトソース

海老とモッツァレラのポモドーロ タリオリーニ
バジルペーストと共に

Tagliolini "Pomodoro" with Shrimp and Mozzarella with Basil Paste

クリームソース

ベーコンと春キャベツのカルボナーラ トリュフ風味

"Carbonara" with Bacon, Spring Cabbage and Truffles

— デザート —

Dessert

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り

Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥5,000

※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

国産鶏モモの香草パン粉焼き レモンの香り

Grilled Chicken with Herb Breadcrumbs, Lemon Flavor

国産豚のミルフィーユジンジャーロール デミグラスミートソース

Pork Mille-Feuille Ginger Roll with Demi-Glace Meat Sauce

鮮魚のスパイシームニエル ポルチーニのガーリックバターソース

Seasonal Fish Spicy Meuniere, Porcini Mushrooms with Garlic Butter Sauce

サーモンとモッツァレラのパイ包み焼き

トマトチリソースとバジルペースト

Roll Baked Pie Salmon and Mozzarella, with Tomato Chili Sauce and Basil Paste

牛ハラミのタリアート 焼き温度卵 焦がし味噌のアクセント(+¥1,000)

"Tagliata" Beef Skirt Steak with Grilled Soft Boiled Egg and Brown Miso(+¥1,000)

— デザート —

Dessert

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り

Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥6,500

黒毛和牛ロース (60g)
Japanese Kuroge Premium Beef Loin

¥9,800

神戸牛ロース (60g)
"KOBE" Premium Beef Loin

¥18,800

※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.

アミューズ Amuse

アオリイカとオクラのマチェドニア グレープフルーツ風味
Macedonia Salad of Squid and Okra with Grapefruits Flavor

自家製パンチェッタとペスト・アッラ・ジェノヴェーゼ リングイネ ペコリーノ風味
Linguine with Pancetta and "Pesto alla genovese", Pecorino Flavor

— メインディッシュをお選びください — Choice of Main Dish

牛ハラミのタリアート 焼き温度卵 焦がし味噌のアクセント
"Tagliata" Beef Skirt Steak with Grilled Soft Boiled Egg and Brown Miso

or
鮮魚のポワレと蒸し野菜 新玉葱とアンチョビのバーニャカウダ
Pan-Fried Today's Fish and Steamed Vegetables, Bagna càuda of Onion and Anchovies

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り
Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥8,000

— 追加料金にてメインのお肉をお選びいただけます —
Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) ¥11,100
Japanese Kuroge Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g) ¥18,000
"KOBE" Premium Beef Loin

Twilight

アミューズ

Amuse

アオリイカとオクラのマチェドニア グレープフルーツ風味

Macedonia Salad of Squid and Okra with Grapefruits Flavor

白魚と春キャベツのタリオリーニ ドライトマトのアクセント
ボッタルガを鏤めて

Tagliolini with White Fish and Cabbage, Dried Tomato and Bottarga

鮮魚のポワレと蒸し野菜 新玉葱とアンチョビのバーニャカウダ

Pan-Fried Today's Fish and Steamed Vegetables, Bagna càuda of Onion and Anchovies

国産牛のローストとカポナータ パルミジャーノのインサラータ

Roasted Japanese Beef with Caponata, Insalata of Parmigiano

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り

Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

— 追加料金にてメインのお肉をお選びいただけます —
Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g)

¥13,400

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g)

¥19,700

"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.