

# 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  
烏賊と茸のスパゲッティ オレガノ風味  
ボツタルガを鏝めて  
"Spaghetti" with Squid, Mushrooms, Oregano Flavor with Bottarga

トマトソース  
麴漬けハマチと葱のアラビアータ・スパゲッティ 柚子の香り  
"Spaghetti" Arabiata with Yellowtail and Leek, with "Yuzu" Citrus Flavor

クリームソース  
バナメイ海老と牛蒡のタリオリーニ クリーム仕立てのアメリカーナソース  
"Tagliolini" with Banamei Shrimp and Burdock Américaine Sauce with Cream

— デザート —  
Dessert

ショコラ ポワール バニラの香り  
Chocolat Poire with Vanilla 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

但馬の味どりモモのソテー 水牛モッツアレッタチーズとフルーツトマト バジル風味

Sauteed Tajima Aji Duck Thighs with Buffalo Mozzarella Cheese and Fruit Tomato, Basil Flavor

国産豚ロースのステーキ グリーンマスタードソース

Japanese Pork Loin Steak with Green Mustard Sauce

鮮魚のポワレ 林檎の焦がしバターソース

Pan-Fried Seasonal Fish Apple with Burnt Butter Sauce

サーモンのムニエル ラタトゥイユとアメリケーヌのソース サフラン風味

Meuniere of Salmon with Ratatouille and Americaine Sauce, Saffron Flavor

国産牛のビーフシチュー コンソメ煮大根添え(+¥1,300)

Japanese Beef Stew with Consommé Braised Radish(+¥1,300)

— デザート —

Dessert

ショコラ ポワール バニラの香り

Chocolat Poire with Vanilla Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥6,500

～追加料金にて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)

¥9,800

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g)

¥18,800

"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

ハマチとオクラのタルタル 柚子風味 鱒の卵添え

Young Yellow Tail and Okra Tartar with Trout Roe, "Yuzu" Citrus Flavor

バナメイ海老と蕪のスパゲッティ

ボツタルガを鑲めて

"Spaghetti" with Banamei Shrimp and Turnips with Bottarga

— 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 白葱と青葱の二色のソース

Pan-Fried Seasonal Fish Two-Color Sauce of White and Green Onions

or

国産牛のビーフシチュー コンソメ煮大根添え

Japanese Beef Stew with Consommé Braised Radish

ショコラ ポワール バニラの香り

Chocolat Poire with Vanilla Flavor

## パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥8,000

～追加料金にて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

※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

ハマチとオクラのタルタル 柚子風味 鱒の卵添え  
Young Yellow Tail and Okra Tartar with Trout Roe, "Yuzu" Citrus Flavor

バナメイ海老と蕪のスパゲッティ  
ボツタルガを鏝めて

"Spaghetti" with Banamei Shrimp and Turnips with Bottarga

鮮魚のポワレ 白葱と青葱の二色のソース

Pan-Fried Seasonal Fish Two-color sauce of white and green onions

国産牛ロース肉のステーキ トリュフ風味のソース

Steaked Japanese Beef Loin with Truffle Flavor Sauce

ショコラ ポワール バニラの香り

Chocolat Poire with Vanilla Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

～追加料金にて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.