

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
烏賊の軽い墨煮スパゲッティ ボツタルガを鏝めて レモンの香り
"Spaghetti" Squid Lightly Braised in Black Ink with Bottarga, Lemon Flavor

トマトソース
白魚と蛤 新玉葱のアラビアータタリオーリーニ バジル風味
White Fish and Clams with Fresh Onion Arrabbiata "Tagliolini", Basil Flavor

煮込みソース
国産豚肉の煮込みとポルチーニのパッパルデッレ ブラックオリーブ風味
"Pappardelle" with Braised Pork and Porcini, Black Olive Flavor

— デザート —
Dessert

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン
Honey Mousse Glace and Creme Citron

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

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

国産鶏モモ肉のディアボロ風フライドチキン ヨーグルトソース添え
Fried Chicken Thighs in "Diabolo-Style" with Yogurt Sauce

国産豚肉のロートロと焼きチーズ 生姜風味のソース
Pork Rotolo and Grilled Cheese with Ginger Sauce

鮮魚の香草パン粉焼き タプナード添え
Seasonal Fish Baked Bread Herb Crumbs with Tapenade

サーモンのミルフィーユと温度卵 ビーツのアイオリソース
Salmon Millefeuille and Temperature Egg with Beet Aioli Sauce

国産牛ロース肉のステーキ 燻製ガーリックバター添え (+¥1,100)
Steaked Japanese Beef Loin, with Smoked Garlic Butter(+¥1,100)

— デザート —
Dessert

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン
Honey Mousse Glace and Creme Citron

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) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥10,400
近江牛ロース (60g) "OMI" Premium Beef Loin	¥12,800
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥15,600

※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

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 Our Staff If You Have Any Food Allergies or Intolerances

鮪のタルタル グリーンアスパラガスと温度卵 鱒の卵添え

Tuna Tartar, Green Asparagus and Temperature Egg, with Trout Roe

魚介のタリオリーニ ボッタルガを鏝めて

Seafood "Tagliolini" 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 カラフルトマトのケッカソース サルサヴェルデ添え

Pan-Fried Seasonal Fish, Colorful Tomato Checca Sauce, with Salsa Verde

or

国産牛ロース肉のステーキ 燻製ガーリックバター添え

Steaked Japanese Beef Loin, with Smoked Garlic Butter

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン

Honey Mousse Glace and Creme Citron

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)

¥10,900

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

近江牛ロース (60g)

¥13,400

"OMI" Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g)

¥16,100

"KOBE" Premium Beef Loin

Twilight

アミューズ

Amuse

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 Our Staff If You Have Any Food Allergies or Intolerances

鮭のタルタル グリーンアスパラガスと温度卵 鱒の卵添え

Tuna Tartar, Green Asparagus and Temperature Egg, with Trout Roe

魚介ペーストと彩り野菜のペペロンチーノマーレ ポッタルガを鏝めて

Peperoncino Mare with Seafood Paste and Colorful Vegetables, with Bottarga

鮮魚のポワレ カラフルトマトのケッカソース サルサヴェルデ添え

Pan-Fried Seasonal Fish, Colorful Tomato Checca Sauce, with Salsa Verde

国産牛ロース肉のステーキ 新玉葱のアグロピカンテ添え

Steaked Japanese Beef Loin, with Fresh Onions Agropicante

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン

Honey Mousse Glace and Creme Citron

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) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
近江牛ロース (60g) “OMI” Premium Beef Loin	¥15,200
神戸牛ロース (60g) “KOBE” Premium Beef Loin	¥17,900

※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.