Weekday Lunch

前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

今月のスープ
Soup of the Month

— パスタをお選びください —
Choice of Pasta

オイルソース
鰹のコンフィとレタスのアーリオオーリオ　ボッタルガを鏤めて
Confit Bonito and Lettuce Aglio Aurio with Bottarga

トマトソース
魚介のトマトボロネーゼ　大葉ソースを纏ったタリオリーニ
Seafood Tomato Bolognese, "Tagliolini" with Shiso Sauce

クリームソース
燻製パンチェッタとグリーンアスパラガスのカルボナーラ
Carbonara with Smoking Pancetta and Green Asparagus

— デザート —
Dessert

ライチとラズベリーのコンポート　ローズの香り
Lychee and Raspberry Compote, Rose 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

今月のスープ
Soup of the Month

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

国産鶏モモ肉と新ジャガイモ　トマトソース和え
Chicken Thigh and Fresh Potatoes with Tomato Sauce

国産豚肉のポルケッタ　焦がし葱とニンニクのソース
Pork Polchetta Charred Leek and Garlic Sauce

鮮魚のムニエルとグリーンアスパラガスのエチュベ　生ハム添え
Seasonal Fish Meuniered and Green Asparagus Etube with Cured Ham

サーモングリルのサルサヴェルデ添え　生姜風味のスイートチリソース
Grilled Salmon with Salsa Verde, Ginger Flavored Sweet Chili Sauce

国産牛モモ肉の厚切りカツレツ　スモークチーズとデミグラスソース(+¥1,100)
Japanese Beef Thigh Cutlet, Smoked Cheese and Demiglace Sauce(+¥1,100)

— デザート —
Dessert

ライチとラズベリーのコンポート　ローズの香り
Lychee and Raspberry Compote, Rose 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） Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥10,400
松阪牛ロース（60g） “Matsusaka” Premium Beef Loin	¥13,000
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

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ　ガスパッチョ仕立て
Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

自家製サルシッチャとトマトボロネーゼのタリアテッレ　ペコリーノ風味
Salsiccia and Tomato Bolognese "Tagliatelle", Pecorino 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　魚介系コンソメのサルサデンサ　梅バター風味
Pan-Fried Seasonal Fish, Seafood Consomme Salsa Densa, Plum Butter Sauce

or

国産牛モモ肉の厚切りカツレツ　スモークチーズとデミグラスソース
Japanese Beef Thigh Cutlet, Smoked Cheese and Demiglace Sauce

— デザートをお選びください —
Choice of Dessert

抹茶ブリュレ　アプリコットと玄米茶のアクセント
Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート　ローズの香り
Lychee and Raspberry Compote, Rose 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） Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥10,900
松阪牛ロース（60g） “Matsusaka” Premium Beef Loin	¥14,800
神戸牛ロース（60g） “KOBE” Premium Beef Loin	¥16,100

※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

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ　ガスパッチョ仕立て
Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

海老・鰯・松の実のスパゲッティ　オレガノとレモン風味
"Spaghetti" Shrimp, Sardine and Pine Nut, Oregano and Lemon Flavor

鮮魚のポワレ　魚介系コンソメのサルサデンサ　梅バター風味
Pan-Fried Seasonal Fish, Seafood Consomme Salsa Densa, Plum Butter Sauce

国産牛ロースのステーキ　黒ニンニクのソース
Steaked Japanese Beef Loin, Black Garlic Sauce

— デザートをお選びください —
Choice of Dessert

抹茶ブリュレ　アプリコットと玄米茶のアクセント
Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート　ローズの香り
Lychee and Raspberry Compote, Rose 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） Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
松阪牛ロース（60g） “Matsusaka” Premium Beef Loin	¥16,600
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.