

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 ボッタルガを鏝めて
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

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ーベ 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

国産牛ロース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 Loin 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
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

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 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

or

国産牛ロース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 Loin Cutlet, Smoked Cheese and Demiglace Sauce

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)

¥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

※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

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

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 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

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

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
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.