

Weekday Lunch

Western Lunch Course

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

海老とサーモンのナッツペペロンチーノ ペコリーノ風味

Nuts Peperoncino of Shrimp and Salmon, Pecorino Flavor

トマトソース

自家製パンチェッタと野菜のプッタネスカ 生ハム添え

"Puttanesca" with Homemade Pancetta and Vegetable, Prosciutto

クリームソース

鰹のコンフィと茸のタリアテッレ アンチョビとポルチーニのパウダー

"Tagliatelle" with Bonito Confit and Mushroom, Powder of Anchovies and Porcini

— デザート —

Dessert

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Western Lunch Course

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

国産鶏もも肉のグリル 香草風味 ヨーグルトチーズソース

Grilled Chicken Thighs with Herbs Flavor, Yogurt Cheese Sauce

国産豚バラ肉のスパイス漬け 自家燻製ロースト

Homemade Roast of Pickled Pork Belly with Spices

鮮魚と茄子ペーストのパートブリック包み焼き バジルソース

Grilled Seasonal Fish and Eggplant Paste Wrapped with Part Brick, Basil Flavor

サーモンとズッキーニのロール焼き 白味噌のバターソース

Grilled Rolls of Salmon and Zucchini, White Miso Butter Sauce

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み クリーミーなジャガイモのピュレ添え

Braised Beef Cheek in Red Wine with Creamy Potato Puree

Japanese Kuroge Premium Beef Loin 黒毛和牛ロース +¥3,900

"MATSUSAKA" Premium Beef Loin 松阪牛ロース +¥6,300

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥9,100

— デザート —

Dessert

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut

○

○

○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥6,500

※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

Western Lunch Course

アミューズ

Amuse

軽い薫香の戻り鰹 茄子のコンディメント 茗荷添え

Smoked Bonito, Eggplant Condiment with "Myoga" Japanese Ginger

鴨モモ肉の煮込みと揚げニンジンのタリオリーニ

"Tagliolini" with Duck Thigh Stew and Fried Carrot

— メインディッシュをお選びください —

Choice of Main Dish

真鯛のポワレ 栗のブルブランソース 生ハムのアクセント

Pan-Fried Red Sea Bream, Chestnut Beurre Blanc Sauce with Prosciutto

又は or

国産牛肉のロースト マルサラソース

Roasted Japanese Beef with Marsala Sauce

Japanese Kuroge Premium Beef Loin 黒毛和牛ロース +¥2,900

"MATSUSAKA" Premium Beef Loin 松阪牛ロース +¥5,400

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥8,100

— デザートをお選びください —

Dessert

葡萄と無花果のマリアージュ

Mariage of Grapes and Fig

又は or

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○	○		○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥8,000

※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

Western Course

アミューズ

Amuse

軽い薫香の戻り鰹 茄子のコンディメント 茗荷添え

Smoked Bonito, Eggplant Condiment with "Myoga" Japanese Ginger

烏賊と蕪のアーリオ・オーリオ・ヴェルデ 唐辛子フレークとボツタルガを鑲めて

"Aglio-Orio-Verde" of Squid and Turnip, Chili Pepper Flake and Bottarga

真鯛のポワレ 栗のブルブラン 生ハムのアクセント

Pan-Fried Red Sea Bream, Chestnut Beurre Blanc Sauce with Prosciutto

国産牛ロース肉のソテー ポルチーニのソース

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of Beef Available with an Additional Charge

Japanese Kuroge Premium Beef Loin 黒毛和牛ロース +¥1,700

"MATSUSAKA" Premium Beef Loin 松阪牛ロース +¥4,200

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥6,900

— デザートをお選びください —

Dessert

葡萄と無花果のマリアージュ

Mariage of Grapes and Fig

又は or

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp
○

蟹
Crab
○

くるみ
Walnut
○

小麦
Wheat
○

そば
Buckwheat
○

卵
Egg
○

乳
Milk
○

落花生
Peanut
○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥11,000

※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