Zekkei Lunch

Western Lunch Course

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

今月のスープ

Soup of this month

─ メインディッシュをお選びください ─

Choice of main dish

軽い薫香の国産鶏モモ肉のコンフィ ポルチーニソース

Lightly smoked Japanese checken thigh confit with porcini mushroom sauce 小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

豚フィレ肉とセクレトパパーダのサルティンボッカ モッツァレッラチーズ添え

 $Pork\,tender loin\,s altimbocca\,covered\,with\,secret\,papada,\,mozzarella\,che ese$

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk 鮮魚のポワレ トマトとピーマンのマリネ レモン風味の鰹粉とアンチョビのパン粉を鏤めて

Pan-fried seasonal fish, marinated tomato and green pepper with lemon flavored bonito flakes powder and anchovey breadcrumbs 小麦を使用しております Including Wheat

サーモンとマッシュルーム 蕪ピュレのフリカッセア 生ハム添え

Salmon and mushroom fricassee with turnip puree, dry-cured ham 小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

国産牛のミルフィーユカツレツ トリュフ風味のデミグラスソース (+1300円)

Japanese beef millefeuille cutlet, demi-glace sauce flavored with truffle (\pm ¥1300)

Japanese Kuroge premium beef loin 黒毛和牛ロース +¥3,900

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛ロース +¥6,300

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース +¥9.100

ー デザート − Dessert

ショコラ・モンブラン

Chocolate mont blanc

パン Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 解 くるみ 小麦 そば ŃП 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.

¥6,000

Inspire

Western Lunch Course

アミューズ

Amuse

軽く燻製した鰹のインサラータ 温度卵のソース ボッタルガを鏤めて

Lightly smoked bonito insalata, soft boiled egg sauce with bottarga

海老とポルチーニのソース タリオリーニ

Tagliolini, shrimp and porcini mushroom sauce

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛のミルフィーユカツレツ トリュフ風味のデミグラスソース

Japanese beef millefeuille cutlet,truffle flavored demi-glace sauce 小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

鮮魚のムニエル 薩摩芋のペースト添え ヘーゼルナッツ風味の焦がしバターソース

Seasonal fish meuniere with sweet potato paste, hazelnut flavored brown butter sauce 小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

Japanese Kuroge premium beef loin 黒毛和牛ロース +¥2,900

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛ロース +¥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

ショコラ・モンブラン

Chocolate mont blanc

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

柿とエピスのガレット仕立て

Japanese persimmon and epice galette 小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

> パン Bread

コーヒー/紅茶 Coffee / Tea

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

※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

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

軽く燻製した鰹のインサラータ 温度卵のソース ボッタルガを鏤めて

Lightly smoked bonito insalata, soft boiled egg sauce with bottarga

一 パスタをお選びください 一

Choice of pasta

鮮魚と茄子のマリナーラスパゲッティ オレガノ風味

Spaghetti marinara with seasonal fish and eggplant, oregano

海老・蟹・小麦・乳を使用しております Including Shrimp, Crab, Wheat and Milk

又は or

鴨モモ肉の煮込み 牛蒡と蓮根 タリオリーニ

Tagliolini with braised duck thigh, burdock and lotus root

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

― 魚料理をお選びください ―

Choice of fish dish

鮮魚のクロカンテ 松の実ソース

Seasonal fish croquant with pine nut sauce

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

鮮魚のヴァポーレ 蕪とアンチョビのピュレ バルサミコソース

Seasonal fish vapore with turnip and anchovy puree, balsamic sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

─ メインディッシュをお選びください ─

Choice of main dish

国産牛ロース肉のロースト 山葵風味の凝縮したヨーグルトのアクセント

Roasted Japanese beef loin wasabi flavored yogurt 小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

牛タンのカルボナード 白葱のマリネ添え

Beef tongue carbonade with marinated Japanese leek

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

─ デザートをお選びください ─

Choice of dessert

ショコラ・モンブラン

Chocolate mont blanc

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

柿とエピスのガレット仕立て

Japanese persimmon and epice galette

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 くるみ 落花生 蟹 小麦 そば ΔN 到. 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.

¥12,000