

# 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

#### 国産鶏肉のロートロ ブラックオリーブソース

Rolled with Japanese chicken black olive sauce

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

#### 国産豚肉の赤ワイン煮込み 赤味噌のアクセント

Braised Japanese pork with red wine, red miso

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

#### 鮮魚の地中海風ストゥファート レモンの香り

Braised seasonal fish Mediterranean style, lemon

小麦を使用しております Including Wheat

#### サーモンのムニエル 香草アメリカーナソース

Salmon meuniere, American sauce with herbs

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

#### 国産牛肉のミラノ風カツレツ モッツァレラチーズ添え フルーツマトとバジルのケッカソース(+ ¥1,000)

Japanese beef cutlet Milano style with mozzarella cheese, checca sauce with sweet tomato and basil

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

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

### — デザート —

Dessert

#### フロマージュブランのムースグラッセ

Fromage blanc mousse glacee

### 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.

¥6,000

※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

# Inspire

## Western Lunch Course

### アミューズ

Amuse

麹漬け鰯の軽い燻製 大根のマリネ ポッタルガを鑊めて

Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white raddish with bottarga

トリュフとゴロゴロボロネーゼのタリオリーニ 温度卵ソースのアクセント

Tagliolini, Bolognese sauce with truffle and soft boiled egg sauce

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛肉のミラノ風カツレツ モッツァレッラチーズ添え フルーツトマトとバジルのケッカソース

Japanese beef cutlet Milano style with mozzarella cheese, checca sauce with sweet tomato and basil

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

又は or

鮮魚のポワレ バッカラのアグロピカンテ 生ハムのアクセント

Pan-fried seasonal fish, bacalao agropiante and dry cured ham

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 —

Dessert

フロマージュブランのムースグラッセ

Fromage blanc mousse glatee

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

麴漬け鰯の軽い燻製 大根のマリネ ボツタルガを鏤めて

Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white raddish with bottarga

紅ずわい蟹と菜の花のアメリケーヌバターソース スパゲッティ

Spaghetti, American butter sauce with red snow crab and canola flower

鮮魚のポワレ バッカラのアグロピカンテ 生ハムのアクセント

Pan-fried seasonal fish, bacalao agropiante and dry cured ham

国産牛ロース肉のロースト キノコのタプナードソース

Roasted Japanese beef loin with mushroom tapenade sauce

フロマージュブランのムースグラッセ

Fromage blanc mousse glatee

## 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.

¥12,000

※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