

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

鮮魚とモッツァレラチーズのインヴォルト バジル風味

Rolled seasonal fish and mozzarella cheese, basil

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

サーモンのムニエル ナバナのエチュベ デュグレソース

Salmon meuniere with steamed canola flower, duglere sauce

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

国産鶏モモ肉と新ジャガのフリット スパイシーなソース

Japanese chicken thigh and deep fried new potatoes with spicy sauce

小麦を使用しております Including Wheat

軽い薫香の国産豚肉のロートロ 自家製ンドウイヤと新玉葱のソース

Rolled lightly smoked japanese pork with home-made "nduja" sausage and new onions sauce

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

牛タンの煮込み トリュフ風味のジャガイモのピュレ添え デミグラスソース(+¥1,200)

Braised Japanese beef tongue with potato puree flavored with truffle, demi-glace sauce

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

いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

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.

¥6,000

※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

鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

海鮮とナバナのタリオリーニ レモンの香り ボッタルガを鑊めて

Tagliolini, saefoods and canola flower flavored lemon with bottarga

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

牛タンの煮込み トリュフ風味のジャガイモのピューレ添え デミグラスソース

Braised Japanese beef tongue with potato puree flavored with truffle, demi-glace sauce

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

又は or

鮮魚のポワレ 自家製ンドゥイヤのペペロナータ

Pan-fried seasonal fish with home-made "nduja" sausage peperonata

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

いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

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

鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

軽い烏賊の墨煮とグリーンアスパラガスのスパゲッティ ボッタルガを鏝めて

Spaghetti, lightly squid ink sauce with green asparagus, bottarga

鮮魚のポワレ 自家製ンドウイヤのペペロナータ

Pan-fried seasonal fish, with home-made "nduja" sausage peperonata

国産牛ロース肉のロースト トリュフソース

Roasted Japanese beef loin with truffe sauce

いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

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.

¥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