

# 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

#### 鮮魚の霰焼き 焼き葱の焦がしバターソース

Grilled seasonal fish with rice crackers, grilled leek and browned butter sauce

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

#### サーモンのグリル ピリ辛ドゥイヤのソース

Grilled salmon, spicy "nduja" sausage sauce

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

#### 燻製国産鶏モモ肉のカツレット モッツアレラチーズとバジルソース

Smoked Japanese chicken thigh cutlet, mozzarella cheese and basil sauce

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

#### 霧島黒豚の自家製サルシッチャ グレモラータソース

Home-made salsiccia "Kirishima" black pork, gremolata sauce

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

#### 国産牛のロートロ グリーンアスパラガスのエチューベ パルミジャーノ添え (+¥1,200)

Rolled Japanese beef with steamed green asparagus, parmigiano (+¥1200)

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 +¥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

#### マンゴーとココナッツのブランマンジェ

Blancmange, mango and coconut

### 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

鰹のグリルと泉州水なすのサラダ レモン風味のアンチョビパン粉を鏝めて

Grilled bonito and "Senshu" eggplant salad with breadcrumbs flavored with anchovy and lemon

鮮魚とクレソンのスパゲッティ ボッタルガ添え

Spaghetti, seasonal fish and watercress with bottarga

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛のロートロ グリーンアスパラガスのエチューベ パルミジャーノ添え

Rolled Japanese beef with steamed green asparagus, parmigiano

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 グリーンアスパラガスのエチューベ 梅ソース

Pan-fried seasonal fish with steamed green asparagus, plum 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 —

Dessert

マンゴーとココナッツのブランマンジェ

Blancmange, mango and coconut

### 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.

¥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

鰹のグリルと泉州水なすのサラダ レモン風味のアンチョビパン粉を鏝めて

Grilled bonito and "Senshu" eggplant salad with breadcrumbs flavored with anchovy and lemon

海鮮とズッキーニのペスカトーレ タリオリーニ バジル風味

Tagliolini pescatora, seafood and zucchini with basil

鮮魚のポワレ 白いんげん豆のペースト クルミのソース

Pan-fried seasonal fish with white kidney bean past, walnut sauce

国産牛ロース肉のロースト 白葱と菘の旨味オイルソース

Roasted Japanese beef loin, oil sauce of welsh onion and chinese chive

マンゴーとココナッツのブランマンジェ

Blancmange, mango and coconut

## 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