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

鮮魚のポワレ 葱ピュレとアンチョビのバーニャカウダ 生ハム添え
Pan-fried seasonal fish, leek puree and bagna cauda of anchovies with dry cured-ham
小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

サーモンと海老の包み焼き 柚子の香り
Salmon and shrimp baked in parchment with "Yuzu" citrus
海老・小麦・卵・乳を使用しております Including Shrimp, Wheat, Egg and Milk

国産鶏モモ肉のヴィエノワーズ ブラックオリーブ風味
Pan-seared Japanese chicken thigh viennoise with black olive
小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

国産豚肉の煮込み 自家製ンドゥイヤ風味
Braised Japanese pork flavored with home-made "nduja"
小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

軽い薫香の低温調理した牛タンステーキ ガーリックソース
Lightly smoked slow-cooked beef tongue steak with garlic 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 +¥2,800

Japanese premium beef loin of this month 今月の和牛ロース +¥4,700

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース +¥9,300

— デザート —
Dessert

マンダリンオレンジのティラミス仕立て
Mandarin orange tiramisu

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

海老	カシューナッツ	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Cashewnuts	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.

¥6,800

※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

鰤のマリネ 昆布と柚子風味のソットアチェート 鱒の卵添え
Marinated yellowtail, pickled vegetables flavored with kelp and "Yuzu" citrus, trout roe

鴨モモ肉の煮込み 青葱と大根 タリオリーニ 生姜風味
Tagliolini, braised duck thigh, green onion and Japanese radish, flavored with ginger

— メインディッシュをお選びください —
Choice of main dish

軽い薫香の低温調理した牛タンステーキ ガーリックソース
Lightly smoked slow-cooked beef tongue steak with garlic sauce
小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

真鯛のポワレ 根菜のエチュベと春菊ピュレ もろみのアラビアータソース
Pan-fried sea bream, root vegetables etuvee and crown daisy puree with "Moromi" arrabbiata sauce
小麦を使用しております Including Wheat

Japanese Kuroge premium beef loin	黒毛和牛ロース	+¥2,000
Japanese premium beef loin of this month	今月の和牛ロース	+¥3,600
"KOBE" premium beef loin	神戸牛ロース	+¥7,400

— デザート —
Dessert

マンダリンオレンジのティラミス仕立て
Mandarin orange tiramisu

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	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

鰤のマリネ 昆布と柚子風味のソットアチェート 鱒の卵添え
Marinated yellowtail, pickled vegetables flavored with kelp and "Yuzu" citrus, trout roe

紅ずわい蟹と蕪のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ボッタルガを鏤めて
Spaghetti, aglio e olio, red snow crab and turnip with bottarga

真鯛のポワレ 根菜のエチュベと春菊ピュレ もろみのアラビアータソース
Pan-fried sea bream, root vegetables etuvee and crown daisy puree with "Moromi" arrabbiata sauce

国産牛ロース肉のロースト スパイスと赤ワインのコンチェントラート
Roasted Japanese beef loin with concentrate of spices and red wine

マンダリンオレンジのティラミス仕立て
Mandarin orange tiramisu

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

海老	カシューナッツ	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Cashewnuts	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