

サラダランチ SALAD LUNCH

本日のスープ
Soup of the day

下記より1品お選びください
Please choose one dish from below

黒毛和牛ローストビーフとクレソンのサラダ
【おすすめドレッシング：オニオン・九条ネギ・茸】
Wagyu roast beef and watercress salad
[Recommended dressing: Onion · "KUJO" leek · Mushroom]

海老とアボカド ゆで卵のコブサラダ
【おすすめドレッシング：オニオン・キャロット・ビーツ】
Shrimp, avocado and boiled egg cobb salad
[Recommended dressing: Onion · Carrot · Beets]

蒸し鶏と茸 ナッツとパルミジャーノチーズのサラダ
【おすすめドレッシング：オニオン・九条ネギ・茸】
Steamed chicken and mushroom with nuts and parmigiano cheese salad
[Recommended dressing: Onion · "KUJO" leek · Mushroom]

下記よりドレッシングを1つお選びください
Please choose one dressing from below

オニオン×黒胡椒
Onion X Black pepper

キャロット×オレンジ
Carrot X Orange

九条ネギ×生姜
"KUJO" leek X Ginger

ビーツ×ヨーグルト
Beets X Yogurt

茸×胡麻
Mushroom X Sesame

オニオンの甘味に黒胡椒のアクセント、フレンチドレッシング
French dressing with sweetness of onion with black pepper as accent.

キャロットの甘味とオレンジの爽やかな酸味、バランスの良いドレッシング
Sweetness of carrot and orange's refreshing sourness, well balanced dressing.

九条ネギと生姜の香り豊かな和風ドレッシング
Japanese dressing with rich fragrant of "KUJO" leek and ginger.

ビーツの自然な味をヨーグルトでクリーミーに仕上げたドレッシング
Dressing made of beet's natural flavor and yogurt's creaminess.

茸の旨味と胡麻の香り、和風でクリーミーなドレッシング
Mushroom's flavor and sesame's fragrant creamy Japanese dressing.

《デザート》 Dessert

栗のヴェリーヌ 焙じ茶アイス添え
Chestnut verrine with roasted green tea ice cream

梨のテリーヌ ミントの香り(+¥550)
Pear terrine with scent of mint

中山栗のモンブラン ポートワイン風味のカシスソース添え(+¥550)
Chestnut mont blanc with port wine flavored blackcurrant sauce

柿とキャラメルのコンポジション(+¥1,100)
Persimmon and caramel composition

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

¥2,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.