

# LUNCH MENU

## LUNCH SET

+¥800

Choose your preferred Meal.

CHEF'S SALAD	シェフサラダ
CAFÉ	コーヒー or 紅茶
DESSERT +¥400	デザート より1品

## LUNCH COURSE. A

(4 Dishes) ¥5000

Choose your preferred meal or main dish

APPETIZER	本日のカルパッチョ
SOUP	季節のスープ
MAIN/MEAL	ミール or メインディッシュ より1品
DESSERT	デザート より1品
CAFÉ	コーヒー or 紅茶

## LUNCH COURSE. B

(5 Dishes) ¥6500

Choose your preferred pasta and main dish

APPETIZER	本日のカルパッチョ
SOUP	季節のスープ
PASTA	パスタ より1品
MAIN	メインディッシュ より1品
DESSERT	デザート より1品
CAFÉ	コーヒー or 紅茶

## MEAL

有機マッシュルームと黒トリュフの タリオリーニ 2800

Tagliolini with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

岩手短角牛のボロネーゼスパゲッティ 2500

Spaghetti Bolognese of Northern Japanese Beef

よもぎのジェノベーゼ 桜海老 インゲン 2500

Mugwort Genovese, Sakura Shrimp, Green Beans

ビーフストロガノフ 2500

Beef Stroganoff

黒毛和牛のクラシック・バーガー 3000

Classic Wagyu Beef Burger

\*チェダーチーズ追加 +¥200  
Add Cheddar Cheese

## MAIN DISH

\*アラカルトの場合、提供に30分以上かかる場合がございます。

A la carte orders may take more than 30 minutes to be served.

黒毛和牛のグリル マデラソース with フォレストアロマ

Grilled Japanese Wagyu Beef with Madeira Sauce 4200  
and Voatsiperifery Pepper

\*コースメインディッシュ変更 +¥1500  
Change Course Main Dish

鹿児島県産 茶美豚ロースのグリル ハーブソース 3000

Grilled Kagoshima Pork Loin with Herb Sauce

愛媛県産 真鯛のポワレ ソースアチャット 3200

Poired of Ehime Sea Bream with Acetto Sauce

## À LA CARTE

メバチマグロのタルタル うるいとバルサミコ 1900

Bigeye Tuna Tartar with Hosta Plant and Balsamic

ブッラータチーズと季節のフルーツ 2200

Burrata Cheese and Seasonal Fruits

スペイン産 生ハム “ハモン・デ・テルエル” 1500

Spanish Ham "Jamon de Teruel"

ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ 1500

Fresh Kale Salad with Apple and Almond

フレンチフライと黒トリュフ 1950

French Fries w/ Black Truffle

ペパロニとトマトのクラストピザ 1700

Crusty Pizza with Pepperoni and Tomato

有機マッシュルームとヴィーガンチーズのピザ 1750

Pizza with Organic Mushrooms and Vegan Cheese

## Dessert

苺とピスタチオムースのタルト 1200

Strawberry and Pistachio Mousse Tart

いちじくとヘーゼルナッツのガトーショコラ 1000

Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnuts

季節のジェラート 950

Seasonal Galato