

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 SET +¥400

好きなデザート より1品

LUNCH COURSE. A

(4 Dishes) ¥5000

Choose your preferred meal or main dish

APPETIZER 季節の冷前菜 [À LA CARTE ①]
SOUP 季節のスープ [À LA CARTE ②]
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 季節の冷前菜 [À LA CARTE ①]
SOUP 季節のスープ [À LA CARTE ②]
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

つぶ貝と若豆のペペロンチーノ リングイネ 2600
Linguine Peperoncino with Whelk and Flat Green Beans

岩手短角牛のボロネーゼスパゲッティ 2500
Spaghetti Bolognese of Northern Japanese Beef

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, Ham, and Organic Mushrooms

ビーフストロガノフ 2500
Beef Stroganoff

Dessert

苺と文旦のブランマンジェ 1200
Strawberry and Pomelo Blancmange

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

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 4200
マデラソース
Grilled Japanese Wagyu Beef
with Madeira Sauce

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

大山鶏もも肉のグリル
春キャベツのブレゼ 粒マスタードソース 2900
Grilled Chicken with Braised Spring Cabbage and Grain Mustard Sauce

さわら
鱈のポワレ 春野菜と大麦のナーージュ仕立て 3000
Poêlé Spanish Mackerel with Spring Vegetables and Barley Nage

HUMBURGER

黒毛和牛のクラシック・バーガー 3700
フレンチフライ 付
Classic Wagyu Beef Burger with French Fries

*チェダーチーズ追加 Add Cheddar Cheese +¥200

À LA CARTE

① 愛媛産真鯛の昆布締め
甘夏と春かぶ、発酵柑橘ソース 1900
Sea Bream Cured with Amanatsu Orange, Turnip and Fermented Citrus Sauce

② 新玉ねぎのヴィシソワーズ トリュフの香り 900
Spring Onion Vichyssoise with Truffle Flavor

ブッラータチーズと季節のフルーツ 2400
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 1700
Fresh Kale Salad with Apple, Cheese 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