

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 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

北海道産真鱈、春菊、カシューナッツのリングイネ
Linguine with Atlantic Cod, Shungiku and Cashew Nuts 2600

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

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

*チェダーチーズ追加
Add Cheddar Cheese
+¥200

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

薩摩茶美豚 肩ロースの赤ワイン煮込み 2900
ポワローとレンズ豆のプレゼ
Satsuma Pork Shoulder Braised in Red Wine with Leeks and Lentils

北海道産真鱈のポワレ ブイヤベースソース 2800
Poêlé Atlantic Cod with Bouillabaisse Sauce

À LA CARTE

鹿児島県産
カンパチのマリネ 苺とカラマンシーのヴィネグレット 1900
Marinated Greater Amberjack with Strawberry and Citrus Vinaigrette

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 1500
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

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

紅玉りんごのミルフィーユ 1200

"Kougyoku" Apple Millefeuille

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