

# 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

お好きなデザート 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  
Spaghetti Bolognese of Northern Japanese Beef 2500

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ  
Tagliolini with Black Truffle, Ham, and Organic Mushrooms 2800

ビーフストロガノフ  
Beef Stroganoff 2500

黒毛和牛のクラシック・バーガー<sup>\*</sup>  
フレンチフライ 付  
Classic Wagyu Beef Burger with French Fries 3700  
\*チeddarチーズ追加  
Add Cheddar Cheese  
+¥200

## Dessert

紅玉りんごのミルフィーユ  
"Kougyoku" Apple Millefeuille 1200

いちじくとヘーゼルナッツのガトーショコラ  
Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnuts 1000

## 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ブレゼ

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 茄とカラマンシーのヴィネグレット 1900

Marinated Greater Amberjack with Strawberry and Citrus Vinaigrette

ブル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