

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
- 秋刀魚と秋葱のジャポネーゼ 2500
 Pacific saury and autumn onions with Japanese-style sauce
- ビーフストロガノフ 2500
 Beef Stroganoff

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 Black Beef
 with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper 4200
 *コースメインディッシュ変更 Change course main dish +¥1500
- 仏蘭西産 鴨ロースト 赤ワインソース 3500
 French Roasted Duck with Red Wine Sauce
- 信州サーモン 白味噌のグラチネ 3200
 ヴァンブランソース
 Shinshu Salmon with White Miso Gratin and Vin Blanc Sauce

À LA CARTE

- 金華サバのカルパッチョ ヨーグルトソース 1900
 Carpaccio of Kinka Mackerel with Yogurt Sauce.
- 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

- さつまいものデクリネゾン 1200
 ~ブリュレ セミフレッド ベニエ~
 Sweet Potato Trio Crème Brûlée, Semifreddo and Beignet

- 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