

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

北海道産
真鱈と蓮根のプッタネスカ リングイネ 2500

Linguine with Hokkaido Cod and Lotus Root in Puttanesca 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

イベリコ豚のロースト ポヴブラードソース 3000

Roasted Iberico Pork with Poivrade Sauce

福岡県産
鯖のグリル あおさ海苔のヴァンブランソース 3200

Grilled Mackerel with Seaweed & White Wine Sauce

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

Dessert

長野県産

紅玉林檜のタルトタタン バニラアイス 1200

Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

À LA CARTE

高知県産

カンパチのカルパッチョ 土佐文旦のレムラードソース 1900

Amberjack Carpaccio with Japanese Citrus Remoulade

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