

【平日】 LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。
We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

WEEKDAY LUNCH COURSE

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

本日の前菜
Today's appetizer

ブロッコリーとカラスミのパスタ
Broccoli and bottarga pasta

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

黒毛和牛ハンバーグ
Grilled Kuroge Wagyu Beef Hamburger

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛ランプステーキ (+¥2,200)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Rump Steak

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥5,500 /per person

SEASONAL LUNCH COURSE

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

赤エビのパピヨット / 真ダラとじゃがいものサラダ / 自家製パテサラダ
Shrimp Papillote / Cod and potato Salad / Homemade Pate Salad

ブロッコリーとカラスミのパスタ
Broccoli and bottarga pasta

黒舞茸のラゲー
Roasted black maitake mushrooms served with consommé

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

黒毛和牛ハンバーグ
Grilled Kuroge Wagyu Beef Hamburger

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛ランプステーキ (+¥2,200)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Rump Steak

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥7,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.

【土日祝】LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。
We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

SEASONAL LUNCH COURSE

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

赤エビのパピヨット / 真ダラとじゃがいものサラダ / 自家製パテサラダ
Shrimp Papillote / Cod and potato Salad / Homemade Pate Salad

ブロッコリーとカラスミのパスタ
Broccoli and bottarga pasta

黒舞茸のラグー
Roasted black maitake mushrooms served with consommé

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

黒毛和牛ハンバーグ
Grilled Kuroge Wagyu Beef Hamburger

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛ランプステーキ (+¥2,200)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Rump Steak

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥7,700 /per person

SPECIAL LUNCH COURSE

アミューズ
Amuse

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

赤エビのパピヨット / 自家製パテサラダ / 本日の前菜
Shrimp Papillote / Homemade Pate Salad / Today's appetizer

真ダラとじゃがいものグラチネ
Cod and potato gratine

季節のパスタ
Seasonal pasta

カブのナージュ 黄柚子の香り
Winter turnip nage with the scent of yellow yuzu

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛ランプステーキ (+¥2,200)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Rump Steak

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥12,100 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.