

# 【平日】 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.*

## WEEKDAY LUNCH COURSE

牛コンソメのスープ  
*Beef consommé soup*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

季節のパスタ  
*Seasonal 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*

牛タンシチュー  
*Beef Tongue Stew*

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

牛コンソメのスープ  
*Beef consommé 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.*

メジマグロのカルパッチョ / ヤリイカグリルのサラダ / 本日の前菜  
*Young tuna carpaccio / Grilled squid salad / Today's appetizer*

竹の子のリゾット  
*Bamboo shoot risotto*

鮮魚のブイヤベース  
*Fresh fish bouillabaisse*

～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*

牛タンシチュー  
*Beef Tongue Stew*

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

牛コンソメのスープ  
*Beef consommé 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.*

メジマグロのカルパッチョ / ヤリイカグリルのサラダ / 本日の前菜  
*Young tuna carpaccio / Grilled squid salad / Today's appetizer*

竹の子のリゾット  
*Bamboo shoot risotto*

鮮魚のブイヤベース  
*Fresh fish bouillabaisse*

～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*

牛タンシチュー  
*Beef Tongue Stew*

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

牛コンソメのスープ  
*Beef consommé soup*

料理長の本日の逸品  
*Chef's special dish of the day*

真狩人参のロースト カルボナーラ風  
*Roasted carrots from Makkari Village carbonara style*

シラウオのパスタ  
*Japanese Icefish pasta*

オマール海老のブイヤベース  
*Lobster bouillabaisse*

黒毛和牛ランプステーキ  
*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.*