

【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

新玉葱のポタージュ
New onion potage

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

鮮魚のムニエル
Fresh fish meuniere

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

新玉葱のポタージュ
New onion potage

～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

鮮魚のアクアパッツァ
Fresh fish aqua pazza

～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

オマール海老のグリユ (+¥2,200)
Grilled lobster

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.

SEASONAL LUNCH COURSE

新玉葱のポタージュ
New onion potage

～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

鮮魚のアクアパッツァ
Fresh fish aqua pazza

～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

オマール海老のグリエ(+¥2,200)
Grilled lobster

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

新玉葱のポタージュ
New onion potage

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

釜揚げシラスのパスタ
Pot-fried whitebait 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.