

【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

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

マグロカマ コンフィ サラダニソワーズ
Tuna Confit Salad Niçoise

木の子のパスタ
Pasta with Various Mushrooms

～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 (炭火焼き 又は カツレツ)
Iberian Pork (charcoal-grilled or cutlet)

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

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛サーロインステーキ (+¥4,400)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

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

スモークサーモンのガレット 又は マグロカマ コンフィ サラダニソワーズ
Smoked Salmon Galette or Tuna Confit Salad Niçoise

木の子のパスタ
Pasta with Various Mushrooms

ハマグリのお白ワイン蒸し
Steamed clams in white wine

～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 (炭火焼き 又は カツレツ)
Iberian Pork (charcoal-grilled or cutlet)

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

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛サーロインステーキ (+¥4,400)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

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

スモークサーモンのガレット 又は マグロカマ コンフィ サラダニソワーズ
Smoked Salmon Galette or Tuna Confit Salad Niçoise

木の子のパスタ
Pasta with Various Mushrooms

ハマグリのお白ワイン蒸し
Steamed clams in white wine

～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 (炭火焼き 又は カツレツ)
Iberian Pork (charcoal-grilled or cutlet)

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

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

黒毛和牛サーロインステーキ (+¥4,400)
Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥7,700 /per person

SPECIAL LUNCH COURSE

本日の旬魚介のサラダ
Today's seasonal seafood salad

真狩村ポロネギのグラチネ
Leek from "Makkari village" Gratine

ムール貝のお白ワイン蒸し
Mussels steamed in white wine

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

黒マイタケのパスタ
Black Maitake mushroom pasta

うかい特選牛サーロインの炭火焼き
Charcoal grilled Ukai Premium Beef Sirloin

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.