

【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 ラクレットチーズ
Roasted carrots from Makkari Village Raclette cheese

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.