

【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

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.