

【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 冷製スープ
Seasonal onion 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

鮮魚のムニエル
Fresh fish meuniere

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥5,500 /per person

SEASONAL LUNCH COURSE

新玉葱 冷製スープ
Seasonal onion 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.

サーモンテリーヌサラダ / 椎茸と海老のフリット / グリーンアスパラガスのガレット
Salmon terrine / Shiitake mushrooms and Shrimp fritter / green asparagus galette

春キャベツと桜鯛のアクアパッツァ
Cabbage and sea bream aqua pazza

フルーツトマトパスタ
Fruit Tomato 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

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 冷製スープ
Seasonal onion 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.

サーモンテリーヌサラダ / 椎茸と海老のフリット / グリーンアスパラガスのガレット
Salmon terrine / Shiitake mushrooms and Shrimp fritter / green asparagus galette

春キャベツと桜鯛のアクアパッツァ
Cabbage and sea bream aqua pazza

フルーツトマトパスタ
Tomato 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

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 冷製スープ
Seasonal onion potage

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

桜エビパスタ
SAKURA shrimp pasta

春キャベツと桜鯛のアクアパッツァ
Cabbage and sea bream aqua pazza

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ
Poached white asparagus made in France

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.

GRAND 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 DINNER COURSE

～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.

サーモンテリーヌサラダ
Salmon terrine

才巻海老トマトジュレ
Shrimp and tomato jelly

平貝と春野菜サラダ
Pen shell and seasonal vegetable salad

桜エビパスタ
SAKURA shrimp pasta

春キャベツと桜鯛のアクアパッツァ
Cabbage and sea bream aqua pazza

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ
Poached white asparagus made in France

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

乳飲み仔羊のガランティーヌ
Galantine of suckling lamb

又は

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

又は

黒毛和牛ランプの炭火焼き
Charcoal grilled Kuroge Wagyu Beef Rump

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

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

春キャベツと悠然鶏のフリカッセ
Cabbage and YUUZEN chicken fricassee

黒舌平目のムニエル
Sole fish meuniere

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ
Poached white asparagus made in France

黒毛和牛フィレ・乳飲み仔羊のガランティーヌ 2種の炭火焼き
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Beef fillet and galantine of suckling lamb

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /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.