

# 【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.