

# 【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.*

## シーズナル ランチコース *SEASONAL LUNCH COURSE*

季節の冷製スープ  
*Seasonal Soup (served cold)*

～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.*

マグロ カマ コンフィ ニース風サラダ  
*Nicoise Salada with Tuna*

ラタトゥイユと生ハム  
*Ratatouille with Raw Ham*

夏野菜のキッシュ  
*Seasonal Vegetables Quiche*

旬鮮魚 アクアパッツァ  
*Seasonal Seafood for Today*

冷製パスタ ジェノベーゼ  
*Pasta Genovese (served cold)*

～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 or カツレツ)  
*Iberian Pork (Charcoal grill or Cutlet)*

バベットステーキ  
*Skirt Steak*

国産 羊 ブロシェット (+ ¥2,200)  
*Grilled Japanese Lamb Brochette (+ ¥2,200)*

黒毛和牛 ランプステーキ (+ ¥2,200)  
*Japanese-Wagyu Beef Rump Steak (+ ¥2,200)*

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

¥7,700 /per person

## スペシャル ランチコース *SPECIAL LUNCH COURSE*

冷製 江戸崎かぼちゃのスープ  
*Pumpkin Soup (served cold)*

マグロ カマ コンフィ ニース風サラダ  
*Nicoise Salada with Tuna*

旬鮮魚 アクアパッツァ  
*Seasonal Seafood for Today*

北海道産 冷製 毛蟹のパスタ  
*Pasta Hairy Crab*

黒毛和牛 ランプステーキ  
*Japanese-Wagyu Beef Rump Steak*

デザート & カフェ  
*Dessert & 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.*