

# 【土日祝】 *LUNCH COURSES*

各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。  
*We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

## *SEASONAL LUNCH COURSE*

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.*

炙りベーコン シーザーサラダ      ラタトゥイユ 自家製アンチョビ      夏野菜 ベーコン キッシュ  
*Caeser Salada with Grilled Bacon      Ratatouille with Homemade Anchovies      Seasonal Vegetables & Bacon Quiche*

旬 鮮魚 の タジン  
*Seasonal Seafood for Today*

海老 レモン パスタ  
*Shrimp & Lemon 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 炭火焼  
*Grilled Iberian Pork*

黒毛和牛 ハンバーグ  
*Japanese-Wagyu Beef Hamburger Steak*

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

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

デザート & カフェ  
*Dessert and Cafe*

¥7,700 /*per person*

## *SPECIAL LUNCH COURSE*

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

炙りベーコン シーザーサラダ  
*Caeser Salada with Grilled Bacon*

穴子 フリット  
*Conger Eel Fritters*

旬 鮮魚 の タジン  
*Seasonal Seafood for Today*

海老 レモン パスタ  
*Shrimp & Lemon Pasta*

黒毛和牛ランプステーキ  
*Grilled Kuroge 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(13%)を賜ります。  
*Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.*