

【平日】 LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様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.

ウィークデー ランチコース WEEKDAY LUNCH COURSE

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (served cold)

本日のお薦め前菜
Today's appetizer

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)

旬鮮魚 ムニエル
Seasonal Fish Meuniere

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥5,500 /per person

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 ブロシエット (+¥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

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.

【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.

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chette (+ ¥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(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.