

【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.

海老と旬野菜のテリーヌ
Shrimp & Vegetables Terrine

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

羊 炭火焼 ブロchette
Grilled Lamb Brochette （ + ¥2,200 ）

黒毛和牛 ランプステーキ
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 とうもろこしのスープ
Corn Soup (served cold)

海老 と 旬野菜のテリーヌ
Shrimp & Vegetables Terrine

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.