

# 【平日】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.*

## ウィークデー ランチコース WEEKDAY LUNCH COURSE

本日のお薦め前菜  
*Today's appetizer*

さつまいも のスープ ～カプチーノ仕立て～  
*Sweet Potato Soup*

釜揚げシラス パスタ  
*Boiled Whitebait 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                      旬鮮魚 ロースト  
*Iberian Pork Charcoal grill                      or                      Roasted Fresh Fish for Today*

牛タンシチュー パイ包み焼き  
*Beef Tongue Stew Wrapped in Pie*

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

～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.*

真狩村野菜と海老のテリーヌ                      or                      スモークサーモンのマリネ                      or                      白麗茸のカツレツ  
*Shrimp & Vegetables Terrine                      or                      Marinated Smoked Salmon                      or                      Seasonal Mushroom Cutlet*

さつまいも のスープ ～カプチーノ仕立て～  
*Sweet Potato Soup*

黒舞茸 と 牛バラ肉のラグー  
*Seasonal Mushroom & Beef Belly*

釜揚げシラス パスタ  
*Boiled Whitebait 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                      or                      バベットステーキ                      or                      牛タンシチュー パイ包み焼き  
*Iberian Pork Charcoal grill                      or                      Skirt Steak                      or                      Beef Tongue Stew Wrapped in Pie*

黒毛和牛ランプ炭火焼 ( + ¥2,200 )                      or                      オマール海老 グリエ ( + ¥2,200 )  
*Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump                      or                      Charcoal Grilled Lobster*

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.*