

【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

栗のスープ
Chestnut Soup

本日のお薦め前菜
Today's appetizer

カラスミとブロッコリー パスタ
Karasumi & Broccoli 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
Iberian Pork Charcoal grill or *Bavette Steak*

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

季節のグラスデザート
Seasonal Dessert or *Chestnut Cake* (+¥1,100)

¥5,500 /per person

シーズナル ランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

カブのナージュ 黄柚子の香り
Turnip & Yuzu

～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.

海老のパピョット
Deep-Fried Prawn or *Marinated Smoked Salmon* or *Cod Gratin*

栗のスープ
Chestnut Soup

カラスミとブロッコリー パスタ
Karasumi & Broccoli 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
Iberian Pork Charcoal grill or *Bavette Steak* or *Beef Tongue Stew Wrapped in Pie*

黒毛和牛ランプ炭火焼 (+¥2,200)
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump or *Charcoal Grilled Lobster*

季節のグラスデザート
Seasonal Dessert or *Chestnut Cake* (+¥1,100)

¥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.