

【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

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 バベットステーキ
Iberian Pork Charcoal grill Skirt 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 モンブラン (+¥1,100)
Seasonal Dessert Chestnut Cake

¥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 スモークサーモンのマリネ 鱈のグラチネ
Deep-Fried Prawn Marinated Smoked Salmon 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 バベットステーキ 牛タンシチュー パイ包み焼き
Iberian Pork Charcoal grill Skirt Steak Beef Tongue Stew Wrapped in Pie

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

季節のグラスデザート モンブラン (+¥1,100)
Seasonal Dessert Chestnut Cake

¥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と一緒にお願い致します。

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

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.

海老のパピヨット
Deep-Fried Prawn

or

スモークサーモンのマリネ
Marinated Smoked Salmon

or

鱈のグラチネ
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

バベットステーキ
Skirt Steak

or

牛タンシチュー パイ包み焼き
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

オマール海老 グリエ (+ ¥2,200)
Charcoal Grilled Lobster

季節のグラスデザート
Seasonal Dessert

or

モンブラン (+ ¥1,100)
Chestnut Cake

¥7,700 /per person

スペシャル ランチコース SPECIAL LUNCH COURSE

北海道産 毛蟹のチョップサラダ
Hairy Crab & Chopped Salad

鱈と白菜のグラチネ
Cod&Chinese Cabbage Gratin

北寄貝と九条葱 パスタ
Surf Clam Pasta

栗のスープ
Chestnut Soup

黒毛和牛 ランプ 炭火焼
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump

黒毛和牛ランプを お差額¥2,200にて 黒毛和牛サーロインへご変更出来ます。※ 皆様ご統一をお願いいたします。
You can change the wagyu-beef rump to wagyu-beef sirloin for an additional 2,200yen
※ Please choose same for all.

季節のグラスデザート
Seasonal Dessert

or

モンブラン (+ ¥1,100)
Chestnut Cake

¥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.