

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.

【平日限定】

ウィークデー ランチコース

WEEKDAY LUNCH COURSE

モルタデッラハムと旬果実のシーザーサラダ
Caesar Salad with Ham, Seasonal Fruit

釜上げシラスのトマトパスタ
Tomato Pasta with Shirasu

季節のスープ
Seasonal Soup

～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.

イベリコ豚のグリエ or バベットステーキ
Grilled Iberico Pork Bavette Steak

デザート
Dessert

¥5,500 /per person

シーズナル ランチコース

SEASONAL LUNCH COURSE

アミューズ
Amuse

セレクトオードブル
Selected Appetizer

釜上げシラスのトマトパスタ
Tomato Pasta with Shirasu

季節のスープ
Seasonal Soup

黒毛和牛ランプの炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

デザート
Dessert

¥7,700 /per person

グリルうかいコース

GRILL UKAI COURSE

アミューズ
Amuse

セレクトオードブル
Selected Appetizer

タラバ蟹のクロケット
King Crab Croquette

季節のスープ
Seasonal Soup

黒毛和牛リブロースの炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Ribeye

デザート
Dessert

¥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.