

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.

【平日限定】

ウィークデー ランチコース

WEEKDAY LUNCH COURSE

アミューズ
Amuse

本日の前菜

Today's Appetizer

季節のスープ

Seasonal Soup

～お好きなメインディッシュをどちらかお選び下さい～
Please choose your favorite main dish

イベリコ豚のグリエ *Grilled Iberico Pork* or バベットステーキ *Bavette Steak*
(+¥1,100)

デザート・カフェ
Dessert & Coffee

¥5,500 /per person

シーズナル ランチコース

SEASONAL LUNCH COURSE

アミューズ
Amuse

～お好きな前菜を1品お選び下さい～
Please choose One Appetizer

旬果実と生ハムサラダ *Prosciutto & Seasonal Fruit Salad* 桜鯛のマリネ *Marinated Cherry Sea Bream*
～ 特製バルサミコドレッシング ～ ～ さくらの香りに包まれて ～

ホワイトアスパラガスのポッシェ
～ パルミジャーノ・レッジャーノと共に ～
Poached White Asparagus

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・カフェ
Dessert & Coffee

¥7,700 /per person

スペシャルランチコース

SPECIAL LUNCH COURSE

アミューズ
Amuse

～お好きな前菜を1品お選び下さい～
Please choose One Appetizer

旬果実と生ハムサラダ *Prosciutto & Seasonal Fruit Salad* 桜鯛のマリネ *Marinated Cherry Sea Bream*
～ 特製バルサミコドレッシング ～ ～ さくらの香りに包まれて ～

ホワイトアスパラガスのポッシェ
～ パルミジャーノ・レッジャーノと共に ～
Poached White Asparagus

オマール海老のグリエ ～ ソース エピス ～
Grilled Lobster

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・カフェ
Dessert & Coffee

¥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.