

# 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.

【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 グリエ or バベットステーキ  
Grilled Iberico Pork or 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

カンパチ カルパッチョ  
～ハーブの香りを纏わせて～  
Amberjack Carpaccio

穴子フリット  
～ラビゴットソース～  
Fried Conger eel

サザエ オーブン焼き  
～ブルギニョン風～  
Oven-baked Turban shell

海老レモンパスタ  
Shrimp and Lemon Pasta

季節のスープ  
Seasonal Soup

黒毛和牛ランプ炭火焼き  
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

本鮪とアボカド タルタル  
～グリーンマスタードを添えて～  
Bluefin tuna and Avocado tartare

穴子フリット  
～ラビゴットソース～  
Fried Conger eel

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.

黒毛和牛リブローズ炭火焼き  
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Ribeye

黒毛和牛ランプ炭火焼き or 黒毛和牛フィレ炭火焼き  
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump or Grilled Japanese Wagyu Tenderloin  
(+¥3,300)

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.