

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
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

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

本日の前菜

Today's Appetizer

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
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレ炭火焼き
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.