

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 バベットステーキ
～ シャルキュティエールソース ～ *or* ～ グリーンペッパーソース ～
Grilled Iberico Pork *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 穴子フリット
～ ハーブの香りを纏わせて ～ ～ ラビゴットソース ～
Amberjack Carpaccio *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 黒毛和牛フイル炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump *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.