

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

◆お好みのメインディッシュをどちらかお選び下さい◆
Choice of Main Dish

イベリコ豚 グリエ
～ シャルキュティエールソース ～ *Grilled Iberico Pork*

バベットステーキ
～ グリーンペッパーソース ～ *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

◆お好みの前菜を一品お選び下さい◆
Choice of Appetizer

鮮魚 マリネ
Marinated Fresh Fish

ハモ フリット
～ バジルの香り～
Fried Pike Conger

本日の前菜
Today's Appetizer

オマール海老 グリエ
～ ソース エピス～
Grilled Lobster
(+¥2,200)

◆お好みのパスタを一品お選びください◆
Choice of Pasta

海老レモンパスタ
Shrimp and Lemon Pasta

or
ボロネーゼ
Bolognese

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

本日の前菜
Today's Appetizer

◆お好みの魚介料理を一品お選び下さい◆
Choice of Seafood Dish

オマール海老 グリエ
～ ソース エピス～
Grilled Lobster

or

鮑 ムニエル
～ 肝ソース マデラ～
Abalone Meunière
(+¥3,300)

季節のスープ
Seasonal Soup

◆お好みのメインディッシュを一品お選び下さい◆
Choice of Main Dish

黒毛和牛リブロース炭火焼き
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。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

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。
All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.