

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.

WEEKDAY LUNCH COURSE

※平日のみの提供と
させていただきます

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Today's Appetizer

本日のメインディッシュ
Today's Maindish

グラスデザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥3850 /per person

PREFIX 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 the one you like among those.

鮮魚のカルパッチョ
Marinated Fresh Fish

赤海老のポワレ
Sauteed Red Shrimp

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1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

バベットステーキ
Bavette Steak

イベリコ豚のグリエ
Grilled Iberian Pork

地鶏モモ肉のグリエ
Grilled Local Chicken

サーモンのポワレ
Sauteed Salmon

グラスデザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥4950 /per person

SPECIAL LUNCH COURSE

料理長が厳選した旬の食材とフォアグラ、黒毛和牛や
オマール海老の炭火焼きがお楽しみいただけるコースです

アミューズ
Amuse

フォアグラのロースト
Roasted Foie gras

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.

黒毛和牛サーロインの
炭火焼き
Grilled Kuroge Wagyu

オマール海老の
炭火焼き
Grilled Lobster

グラスデザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥6930 /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(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.