

LUNCH



Kale salad with dried cranberries, grains, and walnuts - Soup / Bread / Coffee or Tea ¥ 2,300

穀物と胡桃、ドライクランベリーのケールサラダ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶

Mussel and adductor muscle with basil sauce Spaghettoni - Soup / Bread / Coffee or Tea ¥ 2,000

ムール貝と小柱のバジルソース スパゲティニ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶

Wagyu beef and porcini mushrooms ragout Tagliatelle - Soup / Bread / Coffee or Tea ¥ 2,500

和牛とポルチーニのラグー タリアテッレ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶

BLT Sandwich - Soup / Coffee or Tea ¥ 1,800

BLT サンドイッチ - スープ / コーヒー又は紅茶

Today's Fish Dish - Soup / Bread or Rice/ Coffee or Tea ¥ 2,800

本日の魚料理 - スープ / パン又はライス / コーヒー又は紅茶

Domestic pork shoulder loin confit with sauteed mushrooms - Soup / Bread or Rice / Coffee or Tea ¥ 2,800

国産豚肩ロースのコンフィー きのこのソテー添え - スープ / パン又はライス / コーヒー又は紅茶

*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

Lunch Course Menu ¥5,000



ー 前菜 ー

Appetizers

国産鶏とキノコ、ローズマリーのキッシュ サラダ添え
Domestic chicken, mushroom and rosemary quiche with salad

ー スープ ー

Soup

カボチャのポタージュ
Pumpkin soup

ー メインチョイス ー

Main Choice

本日の魚料理
Today's Fish Dish

or

国産豚肉のコンフィ
Domestic pork confit

ー デザートチョイス ー

Dessert Choice

有機カカオのガトーショコラ
Organic cacao gâteau au Chocolat

or

ピスタチオのクレームブリュレ
Pistachio crème Brulee

or

ティラミス
Tiramisu

ー ドリンク ー

Drink

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

DESSERT



Organic cacao gâteau au chocolat 有機カカオのガトーショコラ	¥1,400
Pistachio crème brulée ピスタチオのクレームブリュレ	¥1,400
Tiramisu ティラミス	¥1,400
Affogato with caramel nut biscotti アフオガート キャラメルナッツのビスコッティ添え	¥1,400

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれています。*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.