

## 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
- Shrimp, asparagus and zucchini in basil sauce Linguine - Soup / Bread / Coffee or Tea ¥2,000  
アスパラガスとズッキーニ、海老のバジルソース リングイーネ - 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
- Pork loin confit and sausage with stewed white beans - Soup / Bread or Rice / Coffee or Tea ¥3,000  
豚肩ロースのコンフィーとソーセージ 白いんげん豆の煮込み添え - 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

---



### — 前菜 — Appetizers

イサキのマリネとタブレ ハーブサラダ  
Marinated grunt with tabbouleh and herb salad

### — スープ — Soup

本日のスープ  
Soup of the Day

### — メインチョイス — Main Choice

メバルのソテー 浅利 デュグレソース  
Sautéed rockfish and Manila clams with Dugléré sauce

or

仔牛ロースのペルシャード仕立て マデラソース  
Roasted veal loin with persillade crust and Madeira sauce

### — デザート — Dessert

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

### — ドリンク — 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

Roasted green tea Crème brulee  
ほうじ茶のクリームブリュレ

¥1,400

Green tea Basque cheesecake  
抹茶のバスクチーズケーキ

¥1,400

Tiramisu  
ティラミス

¥1,400

Affogato with caramel nut biscotti  
アフォガート キャラメルナッツのビスコッティ添え

¥1,400

\*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。