

LUNCH



Quinoa salad with walnuts and dried cranberries - Soup / Bread / Coffee or Tea ￥2,300
キヌアと胡桃、ドライクランベリーのスラダ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶

Chilled pear and calamansi capellini with prosciutto - Soup / Bread / Coffee or Tea ￥2,000
梨とカラマンシー、生ハムの冷製カッペリーニ - 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

Awaodori chicken and mushroom cream stew with penne - Soup / Bread or Rice / Coffee or Tea ￥3,000
阿波尾鶏とキノコのクリーム煮 ペンネ添え - 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

マリネサーモンのサラダ 山葵のソース
Marinated salmon salad with wasabi sauce

ー スープ ー

Soup

本日のスープ
Soup of the Day

ー メインチョイス ー

Main Choice

真鯛のソテー 焦がしバターソース 牛蒡のピューレと昆布のオイル
Sautéed red sea bream with beurre noisette sauce, burdock purée and kombu oil

or

仔牛のカツレツ グリーンペッパーソース
Veal cutlet with green pepper sauce

ー デザート ー

Dessert

無花果と黒ごまのタルト カルダモンの香り
Fig and black sesame tart with cardamom aroma

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

¥ 1,500

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

¥ 1,500

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

¥ 1,500

Tiramisu
ティラミス

¥ 1,500

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

¥ 1,500

*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。

DESSERT SET デザートとお飲み物のお得なセット ¥2000

Please choose one dessert and one drink from the list below.
下記よりデザートとお飲み物を1種類ずつお選びください。

DESSERT デザート

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

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

Roasted green tea crème Brûlée
ほうじ茶のクレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

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



Organic Tea オーガニックティー Caffeine-free

Organic English Breakfast
ブレックファスト

Organic Darjeeling
ダージリン

Organic Earl Grey
アールグレイ

 **Egyptian Chamomile**
エジプシャン カモミール

Special Yame Sencha
特選八女煎茶

Apple Pie アップルパイ

Apple, cinnamon and ginger meet a subtle touch of coconut in a warm, homey cup — an aromatic blend that evokes a comforting sense of nostalgia.
リンゴ・シナモン・ジンジャーにほのかなココナッツ。
この組み合わせがどこか懐かしさを感じるような一杯。

Vanilla Berry Truffle バニラベリートリュフ

The sweetness of white chocolate meeting the tartness of berries.
Clean and fruity on the palate, with an enticingly rich aroma.
ホワイトチョコレートの甘さとベリーの酸味のバランスがよいデザートティー。
味わいはすっきりとしてフルーティーで芳醇な香りが広がる一杯。

 **Organic Italian Blood Orange** イタリアンブラッドオレンジ

This luxurious rooibos tea brings together the sweet-and-sour notes of orange peel and hibiscus, finishing clean and bright.
ほんのり甘く爽やかな柑橘の香り。
オレンジピールとハイビスカスの甘酸っぱさが絶妙な仕上がりの贅沢なルイボスティー。

 **Chestnut Japanese Black Tea** 栗の和紅茶

A dessert-like cup that adds the aroma of chestnut and the sweet scent of marron glacé, layered with care so as never to overwhelm the character of the black tea itself.
紅茶の味わいを壊さないようにマロンの香りとマロングラッセのような甘い香りをプラスしたデザートのような一杯。



“Rainforest alliance”
Coffee コーヒー



Coffee
コーヒー

Espresso
エスプレッソ

Café latte
カフェ ラテ

Cappuccino
カプチーノ

*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*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。