

ORIENTAL LUNCH / 5500

AMUSE

スペイン産生ハムと国産苺 / マスカルポーネチーズとトマト
Spanish Prosciutto and Japanese Strawberries / Mascarpone with Tomamo

APPETIZER

初鰹と日向夏のカルパッチョ
Carpaccio of Bonito and Hyuga-Natsu Citrus

PASTA

蛸とセロリのラグーソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Octopus and Celery Ragù Sauce

FISH

鯖のグリル アンチョビクリームソース
Grilled Mackerel with Anchovy Cream Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください、Please choose one meat dish

ガリシアポークのソテー 白ワインのソース
Roasted Galician Pork with White Wine Sauce

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください、Please choose one dessert

国産苺のショートケーキ
Japanese Strawberry Sponge Cake [+300yen]

チョコレートムースとデコポン
Chocolate Mousse and Sumo Citrus

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ
Assorted 2 Desserts [+500yen]

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

SEASONAL LUNCH / 6800

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

鱈 帆立 新玉葱
Grilled Spanish Mackerel and Scallops with Onion and Lemon Vinaigrette

HOT APPETIZER

国産筍 焦がしバター
Fried Bambooshoots with Browned Butter Sauce

PASTA

蛤 菜花
Vongole Bianco with Giant Clam and Canola Flower

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュをお選びください Please choose one main dish

糸島豚 ホワイトアスパラガス
Grilled Itoshima Pork with White Asparagus and Watercress

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin [+8000yen]

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

デコポン フロマージュブラン
Sumo Citrus Mandarin with Fromage Blanc

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

PREMIUM LUNCH / 14000

前日 17 時までに要予約
Reservation required until 5:00 PM the day before.

AMUSE

フォアグラ 金柑
Foie Gras with Kumquat

COLD APPETIZER

桜鱒 ハーブ タルティーボ
Masu Salmon Carpaccio with Tartibo

HOT APPETIZER

泥障烏賊 ホワイトアスパラガス 淡路島レモン
Grilled Squid and White Asparagus with Awaji Island Lemon

FISH

天然真鯛 山菜
Red Snapper with Canola Flower and Wild Vegetable Risotto

CHOICE OF MEAT

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン 淡路玉葱
Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +6000yen

PASTA

サンマルツァーノトマト マスカルポーネ
Tagliolini with San Marzano Tomato and Mascarpone

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

THE WEEKEND ウィークエンドコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

7500

SEASONAL シーズナルコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

10500

MOTHER'S DAY LUNCH / 5800

母の日限定デザート



お母様へのカーネーション

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

AMUSE

スペイン産ハムと国産苺 / チーズカタラーナ
Spanish Prosciutto and Japanese Strawberries / Cheese Catalana

APPETIZER

桜鯛とレモンのカルパッチョ
Carpaccio of Sakura Sea Bream with Lemon

PASTA

桜海老とプチヴェールのスパゲッティーニ
Spaghettini with Sakura Shrimp and Petit Vert

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください。 Please choose one meat dish

スペイン産ガリシア豚のロースト 新玉葱のソース
Roasted Spanish Galician Pork with Fresh Onion Sauce

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

DESSERT

母の日限定デザート [メッセージ付]
Mother's Day Special Dessert



FLOWER

お母様へのカーネーション
Carnation for Mother

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

*メニュー内容はイメージでございます。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございますのでご了承ください。
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいります。