

# 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  
Spaghetтини with Octopus and Celery Ragu Sauce

## FISH

鱈のグリル 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

# 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せう。食材やメニュー内容が変更となる可能性がございませうのでござ承くございませう。  
メニューはお料理内容が決まり次第更新してまいりませう。

# 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 日向夏 マカロン / 知床サーモン  
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus, Salmon Rillettes

## COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め  
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

## HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆  
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

## PASTA

しらす からすみ タリオリーニ  
Whitebait and Bottarga Tagliolini

## FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト  
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

## 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 ズッキーニ モッツアレラチーズ  
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

or

神戸牛サーロイン  
Kobe Beef Sirloin +8000yen

---

## DESSERT

京の雫 ハーブ  
Japanese Strawberry with Harbs

# 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 Ragu 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]

## 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