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 Ragu Sauce

FISH

鰆のグリル　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

高知県産イサキとフルーツトマト　ケッカソース

Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット　２種のチーズ

Stuffed Zuccini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー　淡路島産玉ねぎ

Spaghettini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

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

兵庫県産三田ポーク　グリーンペッパーソース

Grilled Sanda Pork with Green Papper Sauce

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

国産リコッタチーズのカッサータ

Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

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

COLD APPETIZER

本鮪　雲丹　インカの目覚め
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　モッツァレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zuccini 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