

Weekday Lunch

前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

今月のスープ
Soup of the Month

— パスタをお選びください —
Choice of Pasta

オイルソース
蛸と胡瓜のアーリオオーリオ スパゲッティ ボッタルガを鏝めて
Octopus and Cucumber "Aglio-Aurio" with Bottarga

トマトソース
鰯と茄子のシチリアーナ タリオリーニ レモンパン粉添え
Sardine and Eggplant Siciliana, "Tagliolini" with Lemon Bread Crumbs

クリームソース
燻製鶏モモ肉とトウモロコシのパッパルデッレ モッツァレッタチーズ
Smoked Chicken Thighs and Corn, "Pappal Tele" With Mozzarella Cheese

— デザート —
Dessert

パイナップルタタン バニラアクセント
Pineapple Tatan With Vanilla Accent

パン
Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥5,000

※こちらのメニューは、平日のみのご案内となります
※Only Weekdays

Zekkei Lunch

前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

今月のスープ
Soup of the Month

— メインディッシュをお選びください —
Choice of Main Dish

国産鶏モモ肉とモッツァレッラのパートフィロ包み焼き ローストパプリカのソース
Chicken Thighs and Mozzarella Cheese Part Philo, Roast Paprika Sauce

国産豚フィレ肉のソテー グレモラータソース セクレトパパーダのヴェール
Pork Tender Loin Saute, Gremolata Sauce, Secret Papada Veil

鮮魚と魚介のアクアパッツァ サフラン風味
Seasonal Fish and Seafood Aqua Pazza, Saffron Flavor

サーモンのインパナート ココナッツ風味 アグロピカンテ添え
Salmon Impanato, Coconut Flavor With Agropicante

国産牛肉のタリアータ 玉葱とスパイスの和風ソース (+¥1,100)
Japanese Beef Thighs Tagliata, Onion and Spices Japanese Sauce(+¥1,100)

— デザート —
Dessert

パイナップルタタン バニラアクセント
Pineapple Tatan With Vanilla Accent

パン
Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥6,500

～追加料金にてお肉をお選びいただけます～
Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥10,400
松阪牛ロース (60g) “MATSUSAKA” Premium Beef Loin	¥13,000
神戸牛ロース (60g) “KOBE” Premium Beef Loin	¥15,600

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Inspire

アミューズ Amuse

鮮魚のタルタル 茗荷のサラダ 大葉のコンソメジュレ イクラ添え
Seasonal Fish Tartar and Myoga salad, Macrophyll Consomme Jelly With Salmon Roe

鶉とズッキーニ サフラン風味のタリアテッレ アジアーゴ風味
Quail and Zucchini, Saffron Flavor "Tagliatelle", Asiago Flavor

— メインディッシュをお選びください —
Choice of Main Dish

鮮魚のポワレ サルサ・ディ・チェトリオーロ
Pan-Fried Seasonal Fish, Cucumber Sauce

or

国産牛肉のタリアータ 玉葱とスパイスの和風ソース
Japanese Beef Thighs Tagliata, Onion and Spices Japanese Sauce

パイナップルタタン バニラのアクセント
PineappleTatan With Vanilla Accent

or

メロンのガスパチョとパッションフルーツ ヨーグルトソルベ
Melon Gazpacho and Passion Fruit With Yogurt Sorbet

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥8,000

～追加料金にてお肉をお選びいただけます～
Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥10,900
松阪牛ロース (60g) "MATSUSAKA" Premium Beef Loin	¥14,800
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥16,100

Twilight

アミューズ Amuse

鮮魚のタルタル 茗荷とオクラのサラダ 大葉のコンソメジュレ イクラ添え
Seasonal Fish Tartar, Myoga and Okra salad, Macrophyll Consomme Jelly With Salmon Roe

魚介のマリナーラスパゲッティ パプリカとピーマンのアグロピカンテ添え
Seafood Marinara "Spaghetti", Paprika and Green Pepper Agropicante

鮮魚のポワレ サルサ・ディ・チェトリオーロ
Pan-Fried Seasonal Fish, Cucumber Sauce

国産牛ロース肉のステーキ ハーブのミニョネット添え
Steaked Japanese Beef Loin, With Herbs Mignonnette

パイナップルタタン バニラのアクセント
Pineapple Tatan With Vanilla Accent

or

メロンのガスパチョとパッションフルーツ ヨーグルトソルベ
Melon Gazpacho and Passion Fruit With Yogurt Sorbet

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥11,000

～追加料金にてお肉をお選びいただけます～
Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
松阪牛ロース (60g) "MATSUSAKA" Premium Beef Loin	¥16,600
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥17,900

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.