

Zekkei Lunch

Western Lunch Course

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

国産鶏もも肉のカツレツ モzzarellaチーズとバジル風味のトマトソース

Grilled chicken thighs cutlet, mozzarella cheese and basil flavored tomato sauce

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

国産豚肉のステーキ ポルチーニのバターソース

Japanese pork steak, porcini butter sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

鮮魚のポワレ 柚子とアンチョビの胡麻ソース

Pan-fried red seasonal fish, "Yuzu" citrus and anchovy sesame sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

サーモンのムニエル タスマニア産粒マスタードとドライトマトのソース

Salmon meuniere, tasmanian grain mustard and dried tomato sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

国産牛ロース肉と燻製チーズのパートフィロ包み焼き (+ ¥ 1,200)

Grilled wrapping of roasted japanese beef and smoked cheese (+ ¥ 1,200)

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

Japanese kuroge premium beef loin 黒毛和牛ロース +¥3,900

"MATSUSAKA" premium beef loin 松阪牛ロース +¥6,300

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース +¥11,900

— デザート —

Dessert

青林檎のフロマージュクリュ

Green apple, fresh fromage

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○	○	○	○	○	○	○	○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥6,000

※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

Western Lunch Course

アミューズ Amuse

麹漬け鰯 大根のソットアチーティ イクラ添え 柚子風味
Pickled yellowtail in malted rice and boiled radish in vinegar, with salmon roe, "Yuzu" citron flavor

海老と茸のスパゲッティ オレガノ風味
Shrimp and mushroom spaghetti, oregano flavor

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

鮮魚の香草パン粉焼き ドライトマトのタプナード添え
Seasonal fish grilled with herb breadcrumbs, with dried tomato tapenade
小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

国産牛ロース肉と燻製チーズのパートフィロ包み焼き
Grilled wrapping of roasted japanese beef and smoked cheese
小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

Japanese kuroge premium beef loin 黒毛和牛ロース +¥2,900

"MATSUSAKA" premium beef loin 松阪牛ロース +¥5,400

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥10,600

— デザートをお選びください —
Dessert

青林檎のフロマージュクリュ
Green apple, fresh fromage

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

栗のテリーヌ メープルの香り
Chestnut terrine, maple flavor

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン Bread

コーヒー/紅茶 Coffee / Tea

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
○			○		○	○	

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥8,000

※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

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

麹漬け鰯 大根のソットアチエーティ イクラ添え 柚子風味
Pickled yellowtail in malted rice and boiled radish in vinegar, with salmon roe, "Yuzu" citron flavor

— スープ 又は パスタをお選びください —

Soup or Pasta

海老と茸のスパゲッティ オレガノ風味

Shrimp and mushroom spaghetti, oregano flavor

海老・小麦・乳を使用しております Shrimp, Including Wheat and Milk

or

帆立と根菜のトマトスープ

Tomato soup with scallops and root vegetables

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

— 魚料理をお選びください —

Please choose a fish dish

鮮魚のポワレ ナッツソース 発酵バターのジャガイモのピュレ

Pan-fried seasonal fish, fermented butter potato puree and nut sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

or

鮮魚の香草パン粉焼き ドライマトのタップナード添え

Seasonal fish grilled with herb breadcrumbs, with dried tomato tapenade

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

— メインディッシュをお選びください —

Please choose a main dish

国産牛ロース肉のステーキ もろみのソース

Japanese beef loin steak with "Moromi" fermented soy sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

or

仔羊のロースト 赤ワインとスパイスの風味

Roasted lamb flavor of red wine and spices

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

— デザートをお選びください —

Dessert

青林檎のフロマージュクリュ

Green apple, fresh fromage

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

栗のテリーヌ メープルの香り

Chestnut terrine, maple flavor

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	milk	Peanut

○

○

○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※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

X'mas Lunch

～Lumière リュミエール～

アミューズ

Amuse

鰯と菜の花のタルタル キャビア添え 柚子風味

Yellowtail and rape blossoms tartar with caviar, "Yuzu" citrus flavor

オマール海老のブラザート パンチェッタ添え

Braised lobster with Bigorre pancetta

トラフグと蓮根のプッタネスカ ボッタルガを鏝めて

Blowfish and lotus root puttanesca with Bottarga

真鯛と帆立のポワレ 帆立のメイラードソース

Pan-fried sea bream and scallop, scallop condensation sauce

黒毛和牛ロース肉のステーキ トリュフ風味のソース

Steaked japanese kuroge premium beef loin with black truffle flavored sauce

イタリア産ピスタチオとカカオのマリアージュ

Italian pistachio and cacao

パン

Bread

コーヒー

Coffee

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

卵
Egg

○

乳
milk

○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥15,000

※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