

# Zekkei Lunch

## Western Lunch Course

### 前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

### 今月のスープ

Soup of this month

### — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

#### 国産鶏肉とフォアグラ入りペーストのクレピネット包み焼き オレンジ風味

Chicken and paste with foie gras crepinette, orange flavor

卵を使用しております Including Egg

#### 国産豚肉のグリル 半熟卵とデミグラスソース

Grilled pork with soft-boiled egg, demi-glace sauce

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

#### 鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビとヨーグルトのソース

Grilled seasonal fish with herb bread crumbs, anchovy and yogurt sauce

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

#### サーモンのソテー レモンクリームソース パセリのアクセント

Sauteed salmon with lemon cream sauce, parsley

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

#### 国産牛肉の煮込み ガーリックバターライス添え(+1,500円)

Braised beef with garlic butter rice (+¥1,500)

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

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

"YONEZAWA" premium beef loin 米沢牛ロース肉 +¥5,600

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース肉 +¥9,100

### — デザート —

Dessert

#### いちごのブランマンジェ 桜の香りをアクセントに

Strawberry blancmange with cherry blossom aroma

### 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

鮪のタルタルとグリーンアスパラガス 半熟卵のソース ボッタルガを鏝めて

Tuna tartare and green asparagus with soft-boiled egg sauce, bottarga

鮮魚と新玉葱のオイルソース サフラン風味のタリアテッレ アンチョビパン粉添え

Tagliatelle saffron flavor with today's fish and fresh onion oil sauce, anchovy bread crumbs

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛肉の煮込み ガーリックバターライス添え

Braised Japanese beef with garlic butter rice

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

又は or

真鯛のポワレ フルーツマトのケッカソース ペスト・アラ・ジェノベーゼ添え

Pan-fried sea bream, cherry tomato checca with pesto alla genovese

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

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

"YONEZAWA" premium beef loin 米沢牛ロース肉 +¥4,800

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース肉 +¥8,100

— デザートをお選びください —

Choice of dessert

いちごのブランマンジェ 桜の香りをアクセントに

Strawberry blancmange with cherry blossom aroma

乳を使用しております Including Milk

又は or

柑橘のコンポートと爽やかなフロマージュムース

Citrus compote and fromage mousse

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

鮪のタルタルとグリーンアスパラガス 半熟卵のソース ボッタルガを鑊めて

Tuna tartare and green asparagus with soft-boiled egg sauce, bottarga

### — パスタをお選びください —

Choice of pasta

軽い烏賊の墨煮のペペロンチーノ 鱒の卵添え

Peperoncino spaghetti, squid lightly braised in squid ink with trout eggs

小麦を使用しております。Including Wheat

又は or

国産鶏モモ肉のトマトバターソース パッパルデッレ

Pappardelle, chicken thigh with tomato butter sauce

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 —

Choice of fish dish

鮮魚のポワレ フルーツトマトのケッカソース ペスト・アラ・ジェノベーゼ添え

Pan-fried seasonal fish, cherry tomato checca with pesto alla genovese

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

又は or

鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビとヨーグルトのソース

Grilled seasonal fish with herb bread crumbs, anchovy and yogurt sauce

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

### — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛ロース肉のステーキ パプリカのボロネーゼソース

Japanese beef loin with bell pepper bolognese sauce

乳を使用しております Including Milk

又は or

鴨胸肉のロースト オレンジのマルメラータソース

Roasted duck breast with orange marmellata sauce

乳を使用しております Including Milk

### — デザートをお選びください —

Choice of dessert

いちごのブランマンジェ 桜の香りをアクセントに

Strawberry blancmange with cherry blossom aroma

乳を使用しております Including Milk

又は or

柑橘のコンポートと爽やかなフロマージュムース

Citrus compote and fromage mousse

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.

¥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