

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

国産鶏モモ肉のガーリックソテー アグロピカンテ添え

Chicken garlic sauteed with agropicante

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

国産豚肉のトマト煮込み 軽く燻したモッツァレラチーズ添え

Tomato braised pork with lightly smoked mozzarella cheese

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

鮮魚のポワレ グリーンアスパラガスと白葱のアーリオオーリオ アンチョビのアクセント

Pan-fried seasonal fish with green asparagus and white onion aglio olio sauce with anchovy

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 ドライトマトと香草の焦がしバターソース

Salmon meuniered with dried tomato and herb brown butter sauce

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

オーストラリア産牛ハラミのステーキ マッシュルームと玉葱の和風ソース(+1,300円)

Australian beef flank, mushroom and onion Japanese-style sauce

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 +¥2,800

"OMI" premium beef loin 近江牛ロース肉 +¥4,700

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース肉 +¥9,300

— デザート —

Dessert

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

Coconut parfait floating in melon soup

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

初鯉のマリネと泉州水なす 茗荷のドレッシング 鱒の卵添え
Marinated bonito with "Senshu" water eggplant, Japanese ginger dressing with trout roe

魚介とグリーンアスパラガスのペスカトーレ リングイネ
Seafood and green asparagus pescatore linguine

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

オーストラリア産牛ハラミのステーキ マッシュルームと玉葱の和風ソース
Australian beef flank, mushroom and onion Japanese-style sauce
小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

鮮魚のポワレ クレソンと法蓮草のピューレ 赤味噌と香草のバター
Pan-fried seasonal fish with watercress and spinach puree, red miso and herb butter
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 +¥2,000

"OMI" premium beef loin 近江牛ロース肉 +¥3,600

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース肉 +¥7,400

— デザートをお選びください —
Dessert

カフェショコラムース 柑橘のアクセント
Coffee chocolate mousse with citrus
小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて
Coconut parfait floating in melon soup
卵・乳を使用しております Including 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

初鯨のマリネと泉州水なす 茗荷のドレッシング 鱒の卵添え

Marinated bonito with "Senshu" water eggplant, Japanese ginger dressing with trout roe

— パスタをお選びください —

Choice of pasta

鰯とズッキーニのトラパネーゼ タリオリーニ ボッタルガを鏤めて

Sardine and zucchini trapanese sauce tagliolini with bottarga

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

又は or

モッツアレッタチーズとパプリカのamatriciana アマトリチャーナ スパゲッティ バジルソース添え

Spaghetti amatriciana with mozzarella cheese and bell peppers, basil sauce

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

— 魚料理をお選びください —

Choice of fish dish

鮮魚のボワレ クレソンと法蓮草のピューレ 赤味噌と香草のバター

Pan-fried seasonal fish with watercress and spinach puree, red miso and herb butter

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

又は or

鮮魚の紙巻き焼き 魚介系コンソメ仕立て アンチョビパウダーと共に

Paper-wrapped seasonal fish, seafood consomme with anchovy powder

小麦・卵を使用しております Including Wheat and Egg

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛肉サーロインのロースト グレモラータソース

Roast Japanese beef sirloin with gremolata sauce

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

又は or

国産牛肉とフォアグラのインヴォルト

Involtini of Japanese beef and foie gras

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

— デザートをお選びください —

Dessert

カフェショコラムース 柑橘のアクセント

Coffee chocolate mousse with citrus

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

又は or

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

Coconut parfait floating in melon soup

卵・乳を使用しております Including 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