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

国産鶏モモ肉の香草パン粉焼き ブラックオリーブソース

Grilled Japanese chicken with herbs, black olive sauce 小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

国産豚肉のコンフィ 蜂蜜梅のソース

Japanese pork confit with honey plum sauce

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

鮮魚と茄子ピュレとモッツァレッラチーズのパートブリック包み焼き トマトソース

Seasonal fish, eggplant puree and mozzarella wrapped in puff pastry with tomato sauce

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

サーモンのロースト バジル風味のサワークリームと鱒の卵添え

Roasted salmon with basil-flavored sour cream and trout roe

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

国産牛の燻製ローストビーフ マッシュルームソース

 ${\sf Smoked\ Japanese\ roast\ beef\ with\ mush room\ sauce}$

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

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛ロース

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース +¥9300

+¥2800

+¥4700

一 デザート 一

Dessert

プラムとラム酒の香るファーブルトン

Far breton with plum and rum

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老 解 くるみ 小麦 そば ŃΝ 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.

¥6,000

Inspire

Western Lunch Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のチョップドサラダ 紫蘇風味のコンソメジュレ

Chopped seasonal fish salad with Japanese basil-flavored consomme jelly

鱧とズッキーニのタリオリーニ ボッタルガを鏤めて

Pike conger and zucchini tagliolini with bottarga

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛の燻製ローストビーフ マッシュルームソース

Smoked Japanese roast beef with mushroom 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 魚介のアメリケーヌソース

Pan-fried seasonal fish with seafood, Americaine sauce えび・小麦・乳を使用しております Including Shrimp, Wheat and Milk

Japanese Kuroge premium beef loin 黒毛和牛ロース +¥2000

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛ロース +¥3600

"KOBE" premium beef loin 神戸牛ロース +¥7400

─ デザートをお選びください ─

Dessert

プラムとラム酒の香るファーブルトン

Far breton with plum and rum

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

又は or

マンゴークレムーのカネロニ仕立てパッションフルーツのアクセント

Mango creme cannelloni with passion fruit

くるみ・小麦・卵・乳を使用しております Including Walnut, 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 卯 乳 落花生 Shrimp Walnut Wheat Buckwheat Milk Peanut Crab Egg

※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

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のチョップドサラダ 紫蘇風味のコンソメジュレ

Chopped seasonal fish salad with Japanese basil-flavored consomme jelly

─ パスタをお選びください ─

Please choose a pasta

鮮魚のアーリオ・オーリオ・チェトリオーロ 鱒の卵添え

Seasonal fish, aglio olio and cucumber with trout roe

小麦を使用しております。Including wheat

or

国産豚バラ肉の煮込みとツルムラサキのパッパルデッレ 生姜風味

Braised Japanese pork belly and pappardelle, malabar spinach with ginger $\,$

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 ドライトマトとパプリカのスイートチリ

Pan-fried seasonal fish, sweet chili with dried tomato and bell pepper

小麦を使用しております Including Wheat

or

鮮魚のガーリックソテー 焼きトマトのシチリアーナ

Seasonal fish garlic sauteed with sicilian-style roasted tomatoes

小麦を使用しております Including Wheat

— メインディッシュをお選びください —

Please choose a main dish

国産牛ロース肉のロースト グリーンペッパーのソース

Roasted Japanese beef loin with green pepper sauce

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

or

鶉とフォアグラのクレピネット包み焼き カポナータ添え

Quail and foie gras crepinette with caponata

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

プラムとラム酒の香るファーブルトン

Far breton with plum and rum

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

又は or

マンゴークレムーのカネロニ仕立て パッションフルーツのアクセント

Mango creme cannelloni with passion fruit

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

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

解 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 海老 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