

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

鮮魚のポワレ ペスト・アッラ・ジェノヴェーゼとフルーツトマトのケッカソース

Pan-fried seasonal fish, pesto alla genovese and sweet tomato checca sauce

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

サーモングリル 大根のコンソメ含め煮添え 焦がしバターソース

Grilled salmon with simmered white radish in consomme, browned butter sauce

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

国産鶏モモ肉と茸のカチャトーラ ペコリーノ風味

Japanese chicken thigh and mushroom cacciatore with pecorino cheese

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

低温調理した国産豚ロースのステーキ 自家製ンドウイアのソース

Pork loin steak in low-temperature cooking with home-made "nduja" sausage sauce

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

国産牛サーロインのスカロッピーネ 燻製したモッツアレッタチーズ添え(+1,000円)

Japanese sirloin beef scaloppini with smoked mozzarella cheese (+ ¥ 1,000)

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

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛ロース +¥6,300

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

— デザート —

Dessert

カモミール香る柑橘のクレーム・ダンジュ

Citrus cream d'Anjou flavored with chamomile

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

鰯と蕪のオクラタルタル仕立て 鱒の卵添え 柚子風味

Yellowtail and turnip tartar with trout roe, "yuzu" citrus

軽い薫香のパンチェッタとンドウイアのアラビアータソース タリアテッレ

Tagliatelle, lightly smoked pancetta and "nduja" sausage arrabbiata sauce

— メインディッシュをお選びください —

Choice of Main Dish

国産牛サーロインのスカロップピーネ 燻製したモッツァレッラチーズ添え

Japanese sirloin beef scaloppini with smoked mozzarella cheese

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 春菊のサルサヴェルデ 焦がしバターソース

Pan-fried seasonal fish garland chrysanthemum green sauce and browned butter sauce

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

Japanese Kuroge premium beef loin 黒毛和牛コース +¥2,900

"HIDA" premium beef loin 飛騨牛コース +¥5,400

"KOBE" premium beef loin 神戸牛コース +¥8,100

— デザート —

Dessert

カモミール香る柑橘のクレーム・ダンジュ

Citrus cream d'Anjou flavored with chamomile

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

鰯と蕪のオクラタルタル仕立て 鱒の卵添え 柚子風味

Yellowtail and turnip tartar with trout roe, "yuzu" citrus

鮮魚と翡翠ピューレのスパゲッティ ボッタルガを鑊めて

Spaghetti, seasonal fish and green puree with bottarga

鮮魚のムニエル ポルチーニクリームグラティナート

Seasonal fish meuniere with porcini mushroom cream gratin

国産牛ロース肉のロースト マルサラソース グレモラータ風味

Roasted Japanese beef loin with marsala sauce, gremolata

キャラメリゼした林檎とパートフィロのミルフィーユ仕立て

Phyllo pastry millefeuille with caramelized apple

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