

# 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

#### 鮮魚とモッツァレラチーズのインヴォルト バジル風味

Rolled seasonal fish and mozzarella cheese, basil

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

#### サーモンのムニエル デュグレソース

Salmon meuniere with steamed canola flower, duglere sauce

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

#### 国産鶏モモ肉と新ジャガのフリット スパイシーなソース

Japanese chicken thigh and deep fried new potatoes with spicy sauce

小麦を使用しております Including Wheat

#### 軽い薫香の国産豚肉のロートロ 自家製ンドウイヤと新玉葱のソース

Rolled lightly smoked japanese pork with home-made "nduja" sausage and new onions sauce

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

#### 牛タンの煮込み トリュフ風味のジャガイモのピュレ添え デミグラスソース(+¥1,200)

Braised Japanese beef tongue with potato puree flavored with truffle, demi-glace sauce

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg 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

#### いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

### 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.

¥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

#### 鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

#### 海鮮のアーリオ・オーリオ タリオリーニ レモンの香り ボッタルガを鏝めて

Tagliolini, seafood aglio e olio flavored lemon with bottarga

#### — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

#### 牛タンの煮込み トリュフ風味のジャガイモのピューレ添え デミグラスソース

Braised Japanese beef tongue with potato puree flavored with truffle, demi-glace sauce

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

又は or

#### 鮮魚のポワレ 自家製ンドゥイヤのペペロナータ

Pan-fried seasonal fish with home-made "nduja" sausage peperonata

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

"HIDA" Premium Beef Loin 飛騨牛ロース +¥5,400

"KOBÉ" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥8,100

#### — デザート —

Dessert

#### いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

### 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

鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

軽い烏賊の墨煮とグリーンアスパラガスのスパゲッティ ボッタルガを鏝めて

Spaghetti, lightly squid ink sauce with green asparagus, bottarga

鮮魚のポワレ 自家製ンドゥイヤのペペロナータ

Pan-fried seasonal fish, with home-made "nduja" sausage peperonata

国産牛ロース肉のロースト トリュフソース

Roasted Japanese beef loin with truffle sauce

いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

## 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