

# Zekkei Lunch

## Western Lunch Course

### 前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

### 今月のスープ

Soup of the month

### — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

#### 鮮魚と魚介のアクアパッツァ レモンとバジルの香り

Aqua pazza of seasonal fish and seafood with lemon and basil

海老・小麦を使用しております Including Shrimp and Wheat

#### サーモンのソテー ココナッツアメリカーナソース

Sauteed salmon with coconut american sauce

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

#### 国産鶏モモ肉とフォアグラの紙巻き焼き ブラックオリーブソース

Baked Japanese chicken thigh and foie gras in parchment, black olives sauce

乳を使用しております Including Milk

#### 国産豚フィレ肉と豚ホホ肉塩漬のサルティンボッカ グレモラータソース

Saltimbocca of salted pork tenderloin and pork cheek, gremolata sauce

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

#### 軽く燻製した国産牛のローストビーフ 山葵風味 (+¥1,200)

Lightly smoked roast Japanese beef flavored with wasabi (+¥1200)

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 +¥2,800

"HIDA" Premium Beef Loin 飛騨牛ロース +¥4,700

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥9,300

### — デザート —

Dessert

#### 夏いちごとショコラ・ブラン

Summer strawberry and chocolate blanc

### 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

鮮魚のインサラータサーナ レモンコンソメジュレ イクラ添え

Insalata sana of seasonal fish with lemon consommé jelly and salmon roe

魚介のマリナーラ タリオリーニ オレガノ風味

Tagliolini, seafood marinara with oregano

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

軽く燻製した国産牛のローストビーフ 山葵風味

Lightly smoked roast Japanese beef flavored with wasabi

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 葱のサルサヴェルデ トマトのサルサ

Pan-fried seasonal fish with leek salsa verde, tomato salsa

小麦を使用しております Including Wheat

Japanese Kuroge Premium Beef Loin 黒毛和牛ロース +¥2,000

"HIDA" Premium Beef Loin 飛騨牛ロース +¥3,600

"KOBÉ" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥7,400

— デザート —

Dessert

夏いちごとショコラ・ブラン

Summer strawberry and chocolate blanc

### 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

鮮魚のインサラータサーナ レモンのコンソメジュレ イクラ添え

Insalata sana of seasonal fish with lemon consommé jelly and salmon roe

烏賊のアーリオ・オーリオ 胡瓜とズッキーニのソース ボッタルガを鏝めて

Squid aglio e olio, cucumber and zucchini sauce with bottarga

鮮魚のポワレ 葱のサルサヴェルデ トマトのサルサ

Pan-fried seasonal fish with leek salsa verde, tomato salsa

国産牛ロース肉のロースト 干し葡萄と松の実のバルサミコソース

Roasted Japanese beef loin with balsamic sauce of dried grapes and pine nuts

夏いちごとショコラ・ブラン

Summer strawberry and chocolate blanc

## 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