

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

国産鶏モモ肉のソテー ポルチーニソース

Sauteed Japanese chicken thigh with porcini sauce

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

軽い薫香の低温調理した国産豚肉のステーキ 凝縮したヨーグルトのアクセント

Grilled lightly smoked Japanese pork with concentrated yogurt

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

鮮魚のポワレ 海老と茄子のトマトグラタン仕立て バジルチーズソース

Pan-fried seasonal fish, tomato gratin-style of shrimp and eggplant with basil cheese sauce

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

サーモンミルフィーユのパートブリック包み焼き

Salmon Mille-feuille wrapped in brick pastry

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

国産牛のトロトロ煮込みとプリプリホルモン グレモラータ風味 (+¥1,000)

Thoroughly stewed Japanese beef and tender offal with gremolata (+ ¥ 1000)

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

イタリア産ピスタチオと栗のカッサータ

Cassata with Italian pistachios and chestnuts

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	カシュー	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	ナッツ	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut
	cashewnuts							

※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.

¥6,800

※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

塩麴と昆布でマリネした鯉の炙り 冬瓜と温度卵 ボッタルガを鏝めて

Seared bonito marinated with salted rice malt and kelp, wax gourd and soft-boiled egg, sprinkled with bottarga

海老と茸のボルチーニクリームソース タリオリーニ

Tagliolini, shrimp and porcini mushroom cream sauce

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛のトロトロ煮込みとプリプリホルモン グレモラータ風味

Thoroughly stewed Japanese beef and tender offal with gremolata

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

又は or

鮮魚のソテー サツマイモのスキヤッチャータ サルデッラのソース

Sauteed seasonal fish with scacciata of sweet potato, sardella 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 +¥2,000

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

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

— デザート —

Dessert

イタリア産ピスタチオと栗のカッサータ

Cassata with Italian pistachios and chestnuts

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老

Shrimp

○

カシュー

ナッツ

cashewnuts

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

塩麴と昆布でマリネした鰹の炙り 冬瓜と温度卵 ボッタルガを鏝めて

Seared bonito marinated with salted rice malt and kelp, wax gourd and soft-boiled egg, sprinkled with bottarga

鮮魚と茄子のマリナーラ スパゲッティ バジル風味

Spaghetti, seasonal fish and eggplant marinara with basil

真鯛のポワレ 蕪とアンチョビのピュレ添え ヘーゼルナッツ風味の焦がしバターソース

Pan-fried sea bream with turnip and anchovy puree, hazelnut brown butter sauce

国産牛ロース肉のロースト 茸のクリームソース

Roasted Japanese beef loin with mushroom cream sauce

イタリア産ピスタチオと栗のカッサータ

Cassata with Italian pistachios and chestnuts

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	カシュー ナッツ	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	cashewnuts	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

※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