

Weekday lunch

11:30~15:00 (L.O.14:00)

COURSE / STANDARD 4,300

Appetizer + Main Dish + Dessert + Coffee or Tea

*Please select one item from below
お好みの料理を1品ずつお選びください

Appetizer

Grilled octopus with Marinaded vegetables genovese sauce
真だこのグリル
野菜のジェノベーゼマリネ

Bonito carpaccio with ginger salmonillo sauce and shichimi
カツオのカルパッチョ 生姜のサルモリッリョソース 生七味

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck
ブルータチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

Main Dish

Sautéed Cardinal Fish, soft shell crab and pumpkin gnocchi with lobster sauce
黒ムツのソテー ソフトシェルクラブとかぼちゃのニョッキ オマール海老のソース

Awaodori chicken scottadito with mushroom trifolati
阿波尾鶏のスコッタディート キのこのトリフォーラーティエー

※トリフォーラーティエー…にんにくとパセリで炒めるピエモンテ地方の郷土料理

Japanese black beef Bistecca
黒毛和牛のビステッカ (+¥1,320)

Dessert

Tarte Fromage
トルタフロマージュ

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Chocolate mousse with Vanilla Icecream
ビターチョコレートソースのムース パニライス

Japanese Chestnut Mont-Blanc
和栗のモンブラン (+550yen)

DOUBLE MAIN COURSE 5,300

Appetizer + Fish + Meat + Dessert + Coffee or Tea

For 5,300yen you can have a full course of fish and meat
お魚料理とお肉料理、両方付いたグレードアップコースです

Appetizer

Please select one item
左からお好みの前菜を1品お選びください

2 Main Dishes

Sautéed Cardinal Fish, soft shell crab and pumpkin gnocchi with lobster sauce
黒ムツのソテー ソフトシェルクラブとかぼちゃのニョッキ オマール海老のソース

Awaodori chicken scottadito with mushroom trifolati
阿波尾鶏のスコッタディート キのこのトリフォーラーティエー
or

Japanese black beef Bistecca
黒毛和牛のビステッカ (+¥1,320)

Dessert

Please select one item
左からお好みのデザートをお選びください



写真はイメージです。仕入れ状況により一部メニューがかわる場合がございます

Special Recommendation 500



シェフスペシャリティ
Sautéed Scallops GENTLE style

「ホタテのソテー GENTLE スタイル」
コースをご注文の方は +¥500 で一皿追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish
+500yen before your main dish

旨味たっぷりのホタテ貝を、季節ならではの味付けに。
ホタテの魅力をあますところなくお楽しみいただけます。

EXPRESS PLATE / Salad and Pasta



ルッコラと生ハムのインサラータ
Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad
ルッコラ プロシュート パルミジャーノ

1,980

Served with Soup and Bread
サラダプレートにはスープとパンが付いています。
(+¥1,100 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



Porcini mushroom ravioli Lamb ragout sauce
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

2,200

Snow crab tomato cream pasta Linguine
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ

2,475

Served with Soup and Bread
パスタプレートにはスープとパンが付いています。
(+¥1,100 でデザートメニューより1品、コーヒー付)



Free Flow Drinks 90分制 2,750

ドリンクメニューは別途ご参照ください。ソフトドリンクも豊富にご用意しております。

All Price are subject to 10% service charge.
下記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。

Weekend & Holiday lunch

11:30~15:00 (L.O.14:00)

COURSE / STANDARD 4,800

Appetizer + Main Dish + Dessert + Coffee or Tea

*Please select one item from below
お好みの料理を 1 品ずつお選びください

Appetizer

Grilled octopus with Marinated vegetables genovese sauce
真だこのグリル
野菜のジェノベーゼマリネ

Bonito carpaccio with ginger salmorillo sauce and shichimi
カツオのカルパッチョ 生姜のサルモリッリョソース 生七味

Burrata cheese, Prosciutto and soft-boiled egg Salad Bismarck
 Burrataチーズと生ハムのビスマルク風サラダ

Main Dish

Sautéed Cardinal Fish, soft shell crab and pumpkin gnocchi with lobster sauce
黒ムツのソテー ソフトシェルクラブとかぼちゃのニョッキ オマール海老のソース

Awaodori chicken scottadito with mushroom trifolati
阿波尾鶏のスコッタディート きのこのトリフォラーティエー
トリフォラーティエー…にんにくとパセリで炒めるピエモンテ地方の郷土料理

Japanese black beef Bistecca
黒毛和牛のビステッカ (+¥1,320)

Dessert

Tarte Fromage
トルタフロマージュ

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Chocolate mousse with Vanilla Icecream
ビターチョコレートソースのムース バニラアイス

Japanese Chestnut Mont-Blanc
和栗のモンブラン (+550yen)

DOUBLE MAIN COURSE 5,800

Appetizer + Fish + Meat + Dessert + Coffee or Tea

For 5,800yen you can have a full course of fish and meat
スタンダードコースのメイン料理にお魚料理とお肉料理、両方付いたグレードアップコースです

Appetizer

Please select one item
左からお好みの前菜を 1 品お選びください

2 Main Dishes

Sautéed Cardinal Fish, soft shell crab and pumpkin gnocchi with lobster sauce
黒ムツのソテー ソフトシェルクラブとかぼちゃのニョッキ オマール海老のソース

Awaodori chicken scottadito with mushroom trifolati
阿波尾鶏のスコッタディート きのこのトリフォラーティエー
or

Japanese black beef Bistecca
黒毛和牛のビステッカ (+¥1,320)

Dessert

Please select one item
左からお好みのデザート を 1 品お選びください



写真はイメージです。仕入れ状況により一部メニューがかわる場合がございます

Special Recommendation 500



シェフスペシャリティ
Sautéed Scallops GENTLE style

「ホタテのソテー GENTLE スタイル」
コースをご注文の方は +¥500 で一皿追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish
+500yen before your main dish

旨味たっぷりのホタテ貝を、季節ならではの味付けに。
ホタテの魅力をあますところなくお楽しみいただけます。

A LA CARTE

Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad
ルッコラと生ハムのインサラータ

1,980

Porcini mushroom ravioli Lamb ragout sauce
ポルチーニのラビオリ 仔羊のラグーソース

2,200

Snow crab tomato cream Linguine
ズワイガニのトマトクリーム リングイネ

2,475



Sautéed Cardinal Fish, soft shell crab and pumpkin gnocchi with lobster sauce
黒ムツのソテー ソフトシェルクラブとかぼちゃのニョッキ オマール海老ソース

2,420

Japanese black beef Bistecca
黒毛和牛のビステッカ

3,630

T-bone Steak
アメリカ産 T ボーンステーキ (550g)

6,490

Petit Bread (2 pieces)
プチパン (2 個)

418



Free Flow Drinks 90 分制 2,750

ドリンクメニューは別途ご参照ください。ソフトドリンクも豊富にご用意しております。

All Price are subject to 10% service charge.
下記の金額に別途 サービス料 10% を加算させていただきます。