

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

Trout Carpaccio with Salmolillo Sauce
桜鱈のカルパッチョ 八朔と白板昆布 サルモリッリョソース

Char-grilled asparagus Bismarck style with anchovy sauce
炭火焼きアスパラガスのビスマルク アンチョビのソース

Main Dish

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid, fresh wakame
真鯛のストゥファート 蔞の薑と蛸烏賊 新わかめ
ストゥファート…野菜や魚をじっくり煮込んだ料理のこと
野菜の旨味が感じられる無水調理法的一种

Sautéed shoulder of Kurobuta pork with green peas, Brussels sprouts,
sherry and onion sauce
黒豚肩肉のソテー グリンピースと芽キャベツ
シェリーと新たまねぎのソース

Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ (+¥1,650)

Dessert

Tarte Fromage
トルタフロマージュ

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

Caramel and Chocolate mousse with Earl gray Ice cream
キャラメルとビターチョコレートのムース
アールグレイのアイスクリーム

Exotic Savarin
エキゾチックフルーツのサバラン

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

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid, fresh wakame
真鯛芹のストゥファート 蔞の薑と蛸烏賊 新わかめ

Sautéed shoulder of Kurobuta pork with green peas, Brussels sprouts,
sherry and onion sauce
黒豚肩肉のソテー グリンピースと芽キャベツ シェリーと新たまねぎのソース
or
Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ (+¥1,650)

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

Sauteed 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 で一皿ご追加頂けます。
※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。

Plate Lunch / Salad and Pasta with Bread



Arugula, Prosciutto and Parmigiano cheese Salad
ルッコラと生ハムのインサラータ
〜ルッコラ プロシュート パルミジャーノ〜 1,980



Bottarga and Octopus Peperoncinoi
カラスミとたこのペペロンチーノ 2,200

Snow crab tomato cream pasta
ズワイガニのトマトクリーム 2,475

プレートランチをご注文のお客様は
+¥1,100 でデザートメニューより 1 品、コーヒーをお付けすることができます。



Free Flow Drinks 90 分制 2,750
ドリンクメニューは別途で参照ください。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

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

Trout Carpaccio with Salmolillo Sauce
桜鱒のカルパッチョ 八朔と白板昆布 サルモリッリョソース

Char-grilled asparagus Bismarck style with anchovy sauce
炭火焼きアスパラガスのビスマルク アンチョビのソース

Main Dish

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid, fresh wakame
真鯛のストゥファート 落の臺と蛍烏賊 新わかめ

ストゥファート…野菜や魚をじっくり煮込んだ料理のこと
野菜の旨味が感じられる無水調理法の一つ

Sautéed shoulder of Kurobuta pork with green peas, Brussels sprouts,
sherry and onion sauce
黒豚肩肉のソテー グリンピースと芽キャベツ
シェリーと新たまねぎのソース

Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ (+¥1,650)

Dessert

Tarte Fromage
トルタフロマージュ

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

White Strawberry with Sakura Mousse
キャラメルとビターチョコレートのムース
アールグレイのアイスクリーム

Exotic Savarin
エキゾチックフルーツのサバラン

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

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid, fresh wakame
真鯛芹のストゥファート 落の臺と蛍烏賊 新わかめ

Sautéed shoulder of Kurobuta pork with green peas, Brussels sprouts,
sherry and onion sauce
黒豚肩肉のソテー グリンピースと芽キャベツ シェリーと新たまねぎのソース
or
Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ (+¥1,650)

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 で一皿ご追加頂けます。

※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



Bottarga and Octopus Peperoncino
カラスミとたこのペペロンチーノ

2,200

Snow crab tomato cream pasta
ズワイガニのトマトクリーム

2,475

Sea bream stouffat, butterbur and firefly squid, fresh wakame
真鯛のストゥファート 落の臺と蛍烏賊 新わかめ

2,420



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

4,620

T-bone Steak
アメリカ産 T ボーンステーキ (550g)

6,490

Petit Bread (2pieces)
プチパン (2 個)

418

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。