

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

Carpaccio of bonito with ginger sauce and harissa
カツオのカルパッチョ 生姜のソースと自家製ハリッサ

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

Sauteed sea bream with honey and basil Genovese
真鯛のソテー 蜂蜜とバジルのジェノベーゼ

Lamb shoulder and summer vegetables stewed in tomato sauce
ラムショルダーと夏野菜のトマト煮込み

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

Marron and Chocolate Mousse with "Houji" tea Ice cream
栗とチョコレートのムース ほうじ茶のアイスクリーム

Fromage Blanc Sorbet with Muscat
フロマージュブランのソルベマスカット

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

Sauteed sea bream with honey and basil Genovese
真鯛のソテー 蜂蜜とバジルのジェノベーゼ

Lamb shoulder and summer vegetables stewed in tomato sauce
ラムショルダーと夏野菜のトマト煮込み

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。

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

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

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

Carpaccio of bonito with ginger sauce and harissa
カツオのカルパッチョ 生姜のソースと自家製ハリッサ

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

Sauteed sea bream with honey and basil Genovese
真鯛のソテー 蜂蜜とバジルのジェノベーゼ

Lamb shoulder and summer vegetables stewed in tomato sauce
ラムショルダーと夏野菜のトマト煮込み

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

Marron and Chocolate Mousse with "Houji" tea Ice cream
栗とチョコレートのムース ほうじ茶のアイスクリーム

Fromage Blanc Sorbet with Muscat
フロマージュブランのソルベ マスカット

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

Sauteed sea bream with honey and basil Genovese
真鯛のソテー 蜂蜜とバジルのジェノベーゼ

Lamb shoulder and summer vegetables stewed in tomato sauce
ラムショルダーと夏野菜のトマト煮込み
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。

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

Sauteed sea bream with honey and basil Genovese
真鯛のソテー 蜂蜜とバジルのジェノベーゼ

2,420

Japanese beef filet Bistecca
国産牛フィレ肉のビステッカ

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。