

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

Sea Bream Carpaccio with Lotus Root Sotto Aceto
and Persimmon Condiment

真鯛のカルパッチョ 蓮根のソットアチュートと柿のコンディメント
ソットアチュート…ピネガーを使用したマリネ、ピクルス

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

Cod Meunière with Smoked Tapenade and Peperonata
鱈のムニャイア 燻製タブナード ペペロナータ

ムニャイア…イタリア語で “ムニエル” を意味し、バターで風味豊かに仕上げる調理法

Sautéed Pork Shoulder with Mushroom Fricassée and Mustard Sauce
香り豚肩のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース

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

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

Cod Meunière with Smoked Tapenade and Peperonata
鱈のムニャイア 燻製タブナード ペペロナータ

Sautéed Pork Shoulder with Mushroom Fricassée and Mustard Sauce
香り豚肩のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース

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。

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 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

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

Sea Bream Carpaccio with Lotus Root Sotto Aceto
and Persimmon Condiment
真鯛のカルパッチョ 蓮根のソットアチェートと柿のコンディメント
ソットアチェート…ピネガーを使用したマリネ、ピクルス

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

Cod Meunière with Smoked Tapenade and Peperonata
鱈のムニャイア 燻製タプナード ペペロナータ
ムニャイア…イタリア語で “ムニエル” を意味し、バターで風味豊かに仕上げる調理法

Sautéed Pork Shoulder with Mushroom Fricassée and Mustard Sauce
香り豚肩のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース

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

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

Cod Meunière with Smoked Tapenade and Peperonata 鱈のムニャイア 燻製タプナード ペペロナータ
Sautéed Pork Shoulder with Mushroom Fricassée and Mustard Sauce 香り豚肩のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース 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 で一皿で追加頂けます。

※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

Cod Meunière with Smoked Tapenade and Peperonata
鱈のムニャイア 燻製タプナード ペペロナータ

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。