

Weekday lunch

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

Standard Course

4,300

Appetizer + Main Dish(1 item or Fish & Meat) + 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 Sottero Aceto and Persimmon Condiment
真鯛のカルパッチョ 蓮根のソットアチエートと柿のコンディメント
ソットアチエート…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

Fish and Meat Double Main Course (+¥1,000)
魚と肉の W メインにもできます (+¥1,000)

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
香り豚肩肉のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ (+¥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

GENTLE Course

6,600

四季折々の食材を贅沢に取り入れた、GENTLEを代表するフルコース
旬の食材をふんだんに使い、前菜からデザートまで贅沢にお楽しみいただけます。

-Amuse-

Cod Milt and Camembert Soup with Green onion
白子とカマンベール 下仁田ネギのズッパ

-Appetizer-

Terrine with Mackerel pike and Sweet Potato
秋刀魚 安納芋 パンプキンシードのテリーヌ

-Pasta-

Chilled Capellini with Special Salmon Roe
自家製いくらと冷製カッペリーニ

-Main-

Japanese Beef Loin Steak with Italian Vegetable Salad
国産牛ロースのビステッカ イタリア産野菜のインサラータ

-Dessert-

Mont Blanc – GENTLE STYLE
モンブラン GENTLE スタイル

コーヒーまたは紅茶



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

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 Loin Bistecca
国産牛ロースのビステッカ 4,620

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。
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

Weekend & Holiday lunch

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

Standard Course

4,800

Appetizer + Main Dish(1item or Fish&Meat) + 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…ビ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

Fish and Meat Double Main Course (+¥1,000)
魚と肉の W メインにもできます (+ ¥ 1,000)

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
香り豚肩肉のソテー きのこのフリカッセとマスタードソース

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ (+ ¥ 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

GENTLE Course

6,600

四季折々の食材を贅沢に取り入れた、GENTLEを代表するフルコース
旬の食材をふんだんに使い、前菜からデザートまで贅沢にお楽しみいただけます。

-Amuse-

Cod Milt and Camembert Soup with Green onion
白子とカマンベール 下仁田ネギのズッパ

-Appetizer-

Terrine with Mackerel pike and Sweet Potato
秋刀魚 安納芋 パンプキンシードのテリーヌ

-Pasta-

Chilled Capellini with Special Salmon Roe
自家製いくらと冷製カッペリーニ

-Main-

Japanese Beef Loin Bistecca with Italian Vegetable Salad
国産牛ロースのビステッカ イタリア産野菜のインサラータ

-Dessert-

Mont Blanc – GENTLE STYLE
モンブラン GENTLE スタイル

コーヒーまたは紅茶



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」
お食事をご注文の方は +¥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 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

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 2,420

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ 4,620

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。

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