

Weekday lunch

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

Standard Course

4,300

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

Smoked Salmon Carpaccio with Citrus Sauce and Salted Lemon
サーモンの燻製カルパッチョ 柑橘のソースと塩レモン

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)

Sautéed Red Fish with Turnip Purée and Salsa Mantovana
赤魚のソテー 蕪のピューレ サルサマントヴァーナ

Herb-Crusted Bone-In Chicken Thigh with Tomato Sauce
骨付き鶏もも肉 香草パン粉とトマトソース

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

Sachertorte GENTLE style
ザッハトルテ GENTLE スタイル

Japanese Citrus and Mandarin Sorbet with Crème d'Anjou
国産柑橘とみかんのソルベ クレメダンジュ

GENTLE Course

8,800

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。

-Welcome Drink-

Cod Milt and Camembert Soup with Green onion
スパークリングワイン (ノンアルコールも選択可)

-Amuse-

Ribollita with Snow Crab and 18 Kinds of Vegetablest
ズワイガニと 18 種類の野菜スープ リボリータ

-Appetizer-

Carpaccio of Ezo Venison with Arugula, Parmigiano
蝦夷鹿肉のカルパッチョ セルパチカとパルミジャーノのインサラータ

-Pasta-

Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Tomatoes
北海道産生うにと静岡県産アメーラトマトのパスタ

-Main-

お魚かお肉どちらかをお選びください
Choice of Fish or Meat

Steamed Tilefish with Crab Bisque and Turnip Ravioli
甘鯛のヴァブール 渡り蟹のビスクと蕪のラビオリ

or

Beef Cheek and Foie Gras in Puff Pastry with Truffe and Red Wine Sauce
牛ほほ肉とフォアグラのパイ包み トリュフと赤ワインのソース

-Dessert-

Christmas Special Dessert
トナカイサンタが届けるクリスマスデザート

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 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

Sautéed Red Fish with Turnip Purée and Salsa Mantovana
赤魚のソテー 蕪のピューレ サルサマントヴァーナ

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(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

Smoked Salmon Carpaccio with Citrus Sauce and Salted Lemon
長野産信州サーモンの燻製カルパッチョ 柑橘のソースと塩レモン

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)

Sautéed Red Fish with Turnip Purée and Salsa Mantovana
赤魚のソテー 蕪のピューレ サルサマントヴァーナ

Herb-Crusted Bone-In Chicken Thigh with Tomato Sauce
骨付き鶏もも肉 香草パン粉とトマトソース

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

Sachertorte GENTLE style
ザッハトルテ GENTLE スタイル

Japanese Citrus and Mandarin Sorbet with Crème d'Anjou
国産柑橘とみかんのソルベ クレメダンジュ

GENTLE Course 8,800

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。

-Welcome Drink-

Cod Milt and Camembert Soup with Green onion
スパークリングワイン (ノンアルコールも選択可)

-Amuse-

Ribollita with Snow Crab and 18 Kinds of Vegetablest
ズワイガニと 18 種類の野菜スूप リボリータ

-Appetizer-

Carpaccio of Ezo Venison with Arugula, Parmigiano
蝦夷鹿肉のカルパッチョ セルバチカとパルミジャーノのインサラータ

-Pasta-

Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Tomatoes
北海道産生うにと静岡県産アメーラトマトのパスタ

-Main-

お魚かお肉どちらかをお選びください
Choice of Fish or Meat

Steamed Tilefish with Crab Bisque and Turnip Ravioli
甘鯛のヴァブール 渡り蟹のビスクと蕪のラビオリ

or

Beef Cheek and Foie Gras in Puff Pastry with Truffe and Red Wine Sauce
牛ほほ肉とフォアグラのパイ包み トリュフと赤ワインのソース

-Dessert-

Christmas Special Dessert
トナカイサンタが届けるクリスマスデザート

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

Sautéed Red Fish with Turnip Purée and Salsa Mantovana
赤魚のソテー 蕪のピューレ サルサマントヴァーナ 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