

# 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 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  
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 蕎のピューレ 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 Vegetables  
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 セルバチカとパルミジア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ーマ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 渡り蟹のビスクと蕎のラビオリ

or

Beef Cheek and Foie Gras in Puff Pastry with Truffle 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」

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愉しみいただけます。

## 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 パルミジアーノ～

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

Sautéed Red Fish with Turnip Purée and Salsa Mantovana  
赤魚のソテー 蕎のピューレ 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%を加算させて頂きます。

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。

20251201

# 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

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 蕎のピューレ 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 セルバチカとパルミジヤ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ーマ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  
甘鯛のヴァーピール 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」

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愉しみいただけます。

## 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 蕎のピューレ 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%を加算させて頂きます。

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