

# 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

Bitter Chocolate Mousse with Vanilla Ice Cream  
ビターチョコレートのムース バニラアイス

Strawberry and Rose Sorbet  
古都華いちごとバラのソルベ

## 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-

French Duck Confit with "Gekko" Lily Bulb and Foie Gras Pressé  
フランス産 鴨のコンフィ 月光ゆり根とフォアグラのプレッセ

### -Appetizer-

Tuna and Japanese Parsley Tartare with Stracciatella Cheese  
まぐろと芹のタルタルストラッチャテッラチーズ

### -Pasta-

Peperoncino with Italian Bottarga and Snow Udo Shoots  
イタリア産ボッタルガと雪うるいのペペロンチーノ

### -Main-

Japanese Beef Sirloin with Hiratake Mushrooms and Sherry Sauce  
国産牛サーロイン 平茸とシェリー酒ソース

### -Dessert-

Kotoka Strawberry and Pistachio Nougat Glacé  
古都華とピスタチオのヌガーグラッセ

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 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

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

# 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

Bitter Chocolate Mousse with Vanilla Ice Cream  
ビターチョコレートのムース バニラアイス

Strawberry and Rose Sorbet  
いちごとバラのソルベ

## 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-

French Duck Confit with "Gekko" Lily Bulb and Foie Gras Pressé  
フランス産 鴨のコンフィ 月光ゆり根とフォアグラのプレッセ

### -Appetizer-

Tuna and Japanese Parsley Tartare with Stracciatella Cheese  
まぐろと芹のタルタルストラッチャッタチーズ

### -Pasta-

Peperoncino with Italian Bottarga and Snow Udo Shoots  
イタリア産ボッタルガと雪うるいのペペロンチーノ

### -Main-

Japanese Beef Sirloin with Hiratake Mushrooms and Sherry Sauce  
国産牛サーロイン 平茸とシェリー酒ソース

### -Dessert-

Strawberry and Pistachio Nougat Glacé  
いちごとピスタチオのヌガーグラッセ

コーヒーまたは紅茶



## Special Recommendation

500

シェフスペシャルティ  
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 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 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