

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

Young Bluefin Tuna Carpaccio with Japanese Parsley and Ume-Flavored Salmoriglio
メジマグロのカルパッチョ 芹と梅肉のサルモリリョソース

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 Spanish Mackerel with Tobiko Beurre Blanc
鯖のソテー とびっこのブルブランソース

Balsamic Teriyaki-Glazed Beef Skirt Steak with Rutabaga Purée
牛ハラミのバルサミコ照り焼き ルタバガのピューレ
ルタバガ…スウェーデンカブとも呼ばれ、ほんのりとした甘みのある北米では冬の定番野菜

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

Strawberry and White Chocolate Mousse
桜と白いちご Ver.26

Blood Orange Sorbet
八木下農園ブラッドオレンジのソルベ

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-

Horsehair Crab Croquette
毛蟹のクロケッタ

-Appetizer-

White Asparagus and Firefly Squid Bismarck-Style Salad with Butterbur Sprout Sauce
ホワイトアスパラガスと蛍烏賊のビスマルク風サラダ 蕨の臺のソース

-Pasta-

Tagliolini Aglio e Olio with Toyama White Shrimp and Spring Vegetables
富山県産白エビと春野菜のペペロンチーノ タリオリーニ

-Main-

Please select your preferred main course.
お好みのメイン料理をお選びください

Charcoal-Grilled Bone-In Lamb with Bagnet Verde
骨付き仔羊の炭火焼 バニェットヴェルデ

or

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ(+¥1,650)

-Dessert-

Bergamot Savarin
ベルガモットのサヴァラン

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 Spanish Mackerel with Tobiko Beurre Blanc
鯖のソテー とびっこのブルブランソース

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

Young Bluefin Tuna Carpaccio with Japanese Parsley and Ume-Flavored Salmoriglio
メジマグロのカルパッチョ 芹と梅肉のサルモリッリョソース

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)

Sautéed Spanish Mackerel with Tobiko Beurre Blanc
鯖のソテー とびっこのブルブランソース

Balsamic Teriyaki-Glazed Beef Skirt Steak with Rutabaga Purée
牛ハラミのバルサミコ照り焼き ルタバガのピューレ
ルタバガ…スウェーデンカブとも呼ばれ、ほんのりとした甘みのある北米では冬の定番野菜

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

Strawberry and White Chocolate Mousse
桜と白いちご Ver.26

Blood Orange Sorbet
八木下農園ブラッドオレンジのソルベ

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-

Horsehair Crab Croquette
毛蟹のクロケッタ

-Appetizer-

White Asparagus and Firefly Squid Bismarck-Style Salad with Butterbur Sprout Sauce
ホワイトアスパラガスと蛍烏賊のビスマルク風サラダ 蔞の臺のソース

-Pasta-

Tagliolini Aglio e Olio with Toyama White Shrimp and Spring Vegetables
富山県産白エビと春野菜のペペロンチーノ タリオリーニ

-Main-

Please select your preferred main course.
お好みのメイン料理をお選びください

Charcoal-Grilled Bone-In Lamb with Bagnet Verde
骨付き仔羊の炭火焼 バニェットヴェルデ

or

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ(+¥1,650)

-Dessert-

Bergamot Savarin
ベルガモットのサヴァラン

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 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 Spanish Mackerel with Tobiko Beurre Blanc
鯖のソテー とびっこのブルブランソース 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