

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

Sea Bream and Kiwi Carpaccio with Trapanese Sauce
真鯛とキウイのカルパッチョ トラパネーゼソース

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)

Pan-Fried Splendid Alfonsino Beurre Blanc Sauce, Shiso & Walnut Genovese
目鯛のムニエル ブールブランソース 大葉とくるみのジェノベーゼ

Charcoal-Grilled Japanese Pork with Onion Sauce
豚肩ロースの炭火焼き 新玉ねぎのソース

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

Dessert

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

Exotic Fruit Millefeuille
エキゾチックフルーツのミルフィーユ

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-

Loquat and Prosciutto with Stracchino Cheese
枇杷と生ハム ストラッキノーチーズ

-Appetizer-

Octopus and New Potatoes with Citrus Salad (Pantelleria)
タコと新じゃがいも 柑橘を使ったパンテレリア

-Pasta-

Snow Crab Tomato Cream Pasta
ズワイガニのトマトクリームパスタ

-Main-

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ

-Dessert-

Today's Dessert
本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Special Recommendation

Today's Pasta
本日のパスタ 880

お食事をご注文の方は +¥880 で一皿ご追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish
+880yen before your main dish

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 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

Pan-Fried Splendid Alfonsino
Beurre Blanc Sauce, Shiso & Walnut Genovese
目鯛のムニエル ブールブランソース 大葉とくるみのジェノベーゼ 2,420

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



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

Sea Bream and Kiwi Carpaccio with Trapanese Sauce
真鯛とキウイのカルパッチョ トラパネーゼソース

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)

Pan-Fried Splendid Alfonsino Beurre Blanc Sauce, Shiso & Walnut Genovese
目鯛のムニエル ブールブランソース 大葉とくるみのジェノベーゼ

Charcoal-Grilled Japanese Pork with Onion Sauce
豚肩ロースの炭火焼き 新玉ねぎのソース

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

Dessert

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

Exotic Fruit Millefeuille
エキゾチックフルーツのミルフィーユ

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-

Loquat and Prosciutto with Stracchino Cheese
枇杷と生ハム ストラッキノーチーズ

-Appetizer-

Octopus and New Potatoes with Citrus Salad (Pantelleria)
タコと新じゃがいも 柑橘を使ったパンテレリア

-Pasta-

Snow Crab Tomato Cream Pasta
ズワイガニのトマトクリームパスタ

-Main-

Japanese beef Loin Steak
国産牛ロースのビステッカ

-Dessert-

Today's Dessert
本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Special Recommendation

Today's Pasta
本日のパスタ 880

お食事をご注文の方は +¥880 で一皿ご追加頂けます。

※You can also choose one more extra dish

+880yen before your main dish

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

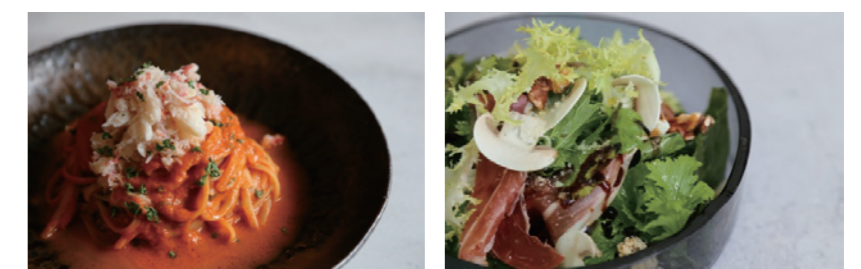
Bottarga and Octopus Peperoncinoi
カラスミとたこのペペロンチーノ 2,200

Snow crab tomato cream pasta
ズワイガニのトマトクリーム 2,475

Pan-Fried Splendid Alfonsino
Beurre Blanc Sauce, Shiso & Walnut Genovese
目鯛のムニエル ブールブランソース 大葉とくるみのジェノベーゼ 2,420

Japanese Beef Loin Bistecca
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

20260512