

Weekday lunch

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

Standard Course 4,500

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

Bonito Carpaccio with Summer Vegetables and Ginger Salmoriglio
鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

Zucchini and Arugula Bismarck Style
ズッキーニとルッコラのビスマルク仕立て

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)

Grilled Swordfish with Summer Vegetable Basquaise
メカジキのグリル 夏野菜のバスケーズ
※バスケーズ…バスク地方のトマトやパプリカを使った野菜の煮込み

Chicken gratin in Eggplant with White Wine Sauce
丹波黒鶏と茄子のグラティナート 白ワインソース

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

Ripe Melon Torta Siciliana
完熟メロンのトルタシチリアーナ

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-
Cured White Squid and Delaware Grapes
白いかとデラウエアのクレード

-Appetizer-
Bonito Carpaccio
with Summer Vegetables and Ginger
鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

-Pasta-
Peperoncino with Italian Bottarga and Whitebait
イタリア産からすみと山利しらすのペペロンチーノ

-Main-
Japanese beef Steak
国産牛のビステッカ

-Dessert-
Peach Melba
ピーチメルバ
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

Grilled Swordfish with Summer Vegetable Basquaise
メカジキのグリル 夏野菜のバスケーズ 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
20260701

Weekend & Holiday lunch

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

Standard Course 5,000

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

Bonito Carpaccio with Summer Vegetables and Ginger Salmoriglio
鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

Zucchini and Arugula Bismarck Style
ズッキーニとルッコラのビスマルク仕立て

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)

Grilled Swordfish with Summer Vegetable Basquaise
メカジキのグリル 夏野菜のバスケーズ
※バスケーズ…バスク地方のトマトやパプリカを使った野菜の煮込み

Chicken gratin in Eggplant with White Wine Sauce
丹波黒鶏と茄子のグラティナート 白ワインソース

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

Ripe Melon Torta Siciliana
完熟メロンのトルタシチリアーナ

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-
Cured White Squid and Delaware Grapes
白いかとデラウェアのクルード

-Appetizer-
Bonito Carpaccio
with Summer Vegetables and Ginger
鰹のカルパッチョ 夏野菜と生姜のサルモリッリョ

-Pasta-
Peperoncino with Italian Bottarga and Whitebait
イタリア産からすみと山利しらすのペペロンチーノ

-Main-
Japanese beef Steak
国産牛のビステッカ

-Dessert-
Peach Melba
ピーチメルバ
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

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

Grilled Swordfish with Summer Vegetable Basquaise
メカジキのグリル 夏野菜のバスケーズ 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

