

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

Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote
鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

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)

Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce
真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース

Pork Confit with Smashed Sweet Potato
香り豚のコンフィ さつまいものエクラゼ

Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産牛サーロインのタリアータ (+ ¥ 1,650)

Dessert

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

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-
Fresh Sea Urchin and Jade Eggplant with Consommé Jelly
生雲丹と翡翠茄子 コンソメジュレ

-Appetizer-
Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote
鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

-Pasta-
Pacific Saury and Maitake Mushroom Aglio e olio e peperoncino
秋刀魚と黒舞茸のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

-Main-
Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産牛サーロインのタリアータ

-Dessert-
Pear and Caramel Chiboust
洋梨とキャラメル シブースト
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 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

Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce
真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース 2,420

Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産サーロインのタリアータ 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 Marinated vegetables genovese sauce
真だこのグリル 野菜のジェノベーゼマリネ

Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote
鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

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)

Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce
真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース

Pork Confit with Smashed Sweet Potato
香り豚のコンフィ さつまいものエクラゼ

Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産牛サーロインのタリアータ (+ ¥ 1,650)

Dessert

Crème Brûlée
クレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

Ripe Fig and Rich Chocolate Mousse
完熟いちじくと濃厚ショコラのムース

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-
Fresh Sea Urchin and Jade Eggplant with Consommé Jelly
生雲丹と翡翠茄子 コンソメジュレ

-Appetizer-
Tuna Carpaccio with Persimmon Ravigote
鮪のカルパッチョ 柿のラビゴットソース

-Pasta-
Pacific Saury and Maitake Mushroom Aglio e olio e peperoncino
秋刀魚と黒舞茸のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

-Main-
Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産牛サーロインのタリアータ

-Dessert-
Pear and Caramel Chiboust
洋梨とキャラメル シブースト
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

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

Sea Bream and Napa Cabbage Farsci with White Wine Sauce
真鯛と白菜のファルシ 白ワインソース 2,420

Japanese Beef Sirloin Tagliata
国産サーロインのタリアータ 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
20260701