

Weekday lunch

Open11:30 Last order14:00 Close15:00

Standard Course 4,500

Customize your selection and number of dishes to suit your mood.
その日の気分に合わせて、料理も皿数も自由にカスタマイズ

Appetizer Seasonal Antipasto Misto 季節の食材を使った前菜の盛り合わせ

いちじくとストラッチャテッラチーズ バルサミコ	Fig and Stracciatella
鮪のカルパッチョ 柿とラビゴットソース	Tuna Carpaccio
丹波黒鶏のガランティース	Chicken Galantine
生ハムとルッコラ	Prosciutto and Arugula
タコのセビーチェ	Octopus Ceviche

Special Recommendation

Pasta + ¥ 1,000

Today's Pasta
本日のパスタ

Main Dish Fish and Meat Double Main Course (+¥1,000) +¥1,000 で、魚料理と肉料理をお楽しみいただけます

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 + Café

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

A Signature Course Unique to GENTLE
From appetizers to dessert, enjoy a luxurious full-course menu
featuring an abundance of seasonal ingredients.

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
洋梨とキャラメルのシブースト

コーヒーまたは紅茶

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

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
20261001

Weekend & Holiday lunch

Open11:30 Last order14:30 Close15:30

Standard Course 5,000

Customize your selection and number of dishes to suit your mood.
その日の気分に合わせて、料理も皿数も自由にカスタマイズ

Appetizer Seasonal Antipasto Misto 季節の食材を使った前菜の盛り合わせ

いちじくとストラッチャテッラチーズ バルサミコ	Fig and Stracciatella
鮪のカルパッチョ 柿とラビゴットソース	Tuna Carpaccio
丹波黒鶏のガランティース	Chicken Galantine
生ハムとルッコラ	Prosciutto and Arugula
タコのセビーチェ	Octopus Ceviche

Special Recommendation

Pasta + ¥ 1,000

Today's Pasta
本日のパスタ

Main Dish Fish and Meat Double Main Course (+¥1,000) +¥1,000 で、魚料理と肉料理をお楽しみいただけます

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 + Café

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

A Signature Course Unique to GENTLE
From appetizers to dessert, enjoy a luxurious full-course menu
featuring an abundance of seasonal ingredients.

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

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

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

20261001