

LUNCH COURSE

Choose your favorite pasta or main dish.

5000

APPETIZER

本日の前菜

Today's Appetizer

SOUP

季節のスープ

Seasonal Soup

MAIN

MAIN DISH より1品

1 Main Dish

DESSERT

季節のデザート

Seasonal Dessert

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

LUNCH SET +500

Choose your favorite MEAL or MAIN DISH

SALAD

シェフサラダ

Chef's Salad

MEAL / MAIN DISH

MEAL or MAIN DISH より1品

1 Meal

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

LUNCH MENU

MAIN DISH

薩摩 茶美豚のグリエ

ピペラードと卵黄のソース チーズのクロッカ

2900

Roasted Pork

Piperade and Egg Yolk Sauce with Cheese Croquettes

船橋産 瞬めズキのポワレ

江戸前ハーブとマイクロリーフのサラダ

2800

Seasonal Fish Poeler, Baked Crab and Barley Risotto,

Fourme d'ambert Sauce

MEAL

神戸牛のクラシック・バーガー

3800

with フレンチフライ

Kobe Beef Classic Burger with French Fries

帆立と夏野菜のジェノヴェーゼ カサレツチェ 2700

Genovese Casarecce with Mussels and Summer Vegetables

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ 2800

Tagliolini with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

じっくり煮込んだ牛肉のハヤシライス

1900

Beef with Hashed Meat and Rice

和牛ハンバーグ

2800

(デミグラスソース / オニオンソース)

Wagyu Hamburger Steak

(Demi-Glace Sauce/Onion Sauce)

À LA CARTE

軽くスモークした富士山サーモン

1800

乾燥ケッパーとオリーブ

Smoked Salmon with Dried Capers and Olives

ブッラータチーズと季節のフルーツ

2500

Burrata Cheese and Seasonal Fruits

スペイン産 生ハム "ハモン・デ・テルエル"

1600

Spanish Ham "Jamon de Teruel"

フレッシュケールのサラダ

1600

キヌア ナッツ ドライフルーツ

Kale Salad with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

三河鶏のフライドチキン ハーブ&ソルト

1700

Fried Chicken Herb & Salt

パンチェッタとフロマージュブランのタルトフランベ 1650

Tarte Flambée with Pancetta and Fromage Blanc

北海こがねのフレンチフライ

Herb 1650

"Hokkaikogane" French Fries

Truffle 2000

DESSERT

マンゴーとパッションフルーツのムースグラッセ 1200

Mango and Passion Fruit Mousse Glace

オレンジの生チョコ ベルガモット グランマニエ

950

Orange and Raw Chocolate

ニューヨーク・チーズケーキ

1100

Baked Cheese Cake

アレルギーをお持ちのお客様で、お食事にご不安な点がございましたら、遠慮なくお申し付けください。表示価格は税込みです。お米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you are a guest with allergies and have any concerns about your meal, please do not hesitate to let us know. All prices include tax. Please ask our staff about the information of rice-growing district.