

# 10月の食材

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

5 Courses  
ランチコース 全5皿

8 Courses  
ランチコース 全8皿

Weekdays Lunch  
【平日のみ】ビジネスランチ 全3皿  
(1時間でお召上がりいただけます)

リエットテリーヌ  
梨 柿 ドライイチジク酢漬け  
キャラメリゼした栗のムースとリンゴのソース

冬瓜 と 北海道 鱈の炙り  
栗 銀杏 茸を添えて 鯉のブイヨン餡掛け  
  
ビーフコンソメゼリー 焼き茄子とオリーブ  
さつま芋の甘露煮 男爵芋ポワロー葱ビシソワーズ

本日の前菜

メインディッシュ

デザート

3,240

Menu Special  
季節の食材の“ムニュー スペシャル”全9皿

前菜4品

魚料理・肉料理

デザート2品

小菓子

10,800

冬瓜 と 北海道 鱈の炙り  
栗 銀杏 茸を添えて 鯉のブイヨン餡掛け  
  
ビーフコンソメゼリー 焼き茄子とオリーブ  
さつま芋の甘露煮 男爵芋ポワロー葱ビシソワーズ

特選お魚料理

自己流ビーフシチュー  
(メインディッシュは右記のお料理からお選びいただけます)

ココナッツブランマンジェ  
メロンスムージー

りんごのタタン風  
カルダモン香るアイスクリーム

小菓子

6,700

特選お魚料理

メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

タマリンドとバルサミコ酢で煮込んだ とろける豚肉

ブラックアングスの蜂蜜ラッケ オレンジ風味

瀬戸内 蛸 と パルメジャーノ ニョッキ  
ブイヨンレギュームの香り

玉葱 ケッパー 赤ワインビネガー香る 日吉豚 網焼き

特上黒毛和牛A5フィレ肉 フォアグラ  
トリュフソース “ロッシーニ” (+3,000)

りんごのタタン風  
カルダモン香るアイスクリーム

4,320

10% Service Charge Will Be Added to Your Bill  
誠に恐縮ですが、サービス料10%を頂戴いたします。

入荷状況により勝手ではございますが、料理の内容を  
変更させて頂くこともございます。