

Bonito,citrus ,rose hip jelly  
ローズヒップのゼリー  
初ガツオ 八朔 日向夏 アボカドオニオンムース  
黄パプリカ ホワイトバルサミコ風味

Flan,wild vegetables  
山と海のハーモニー  
和歌山 鶏

Fish of the day  
特選お魚料理

Please select the entree  
メインディッシュ(下記よりお選び下さい)

Roasted pork,ginger&lemon  
京都 日吉町 ポーク ロース網焼き ジンジャーレモン風味

Roasted rack of lamb with north african spices  
オーストラリア 仔羊 骨付ロティ 北アフリカ風  
(お二人様での注文をお願いします)

Angus beef , red wine sauce  
アメリカン アンガス牛 網焼き 軽い赤ワインソース

WAGYU,foie gras and truffe sauce "Rossini" (+3,000)  
特上黒毛和牛A5 ファイル肉 フォアグラスステーキ  
トリュフソース “ロッシニー” (+3,000)

Ginger lime,porto,coconut  
ジンジャーライム ポルト酒風味  
ココナッツの香り

4,320

## 今月の食材

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

### Weekdays Lunch

【平日のみ】ビジネスランチ 全3皿

本日の前菜

メインディッシュ

デザート

※前菜からデザートまで1時間でお召上がりいただけます

3,240

### Menu spécial

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

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。

Bonito,citrus ,rose hip jelly  
ローズヒップゼリー  
初ガツオ 八朔 日向夏 アボカドオニオンムース  
黄パプリカ ホワイトバルサミコ風味

Risotto"shrimp&squid"  
桜海老 ホタルイカ リゾット

"Asparagus garden"  
アスパラガーデン

Fish of the day  
特選お魚料理

Veal steak , foie gras truffe sauce "Rossini"  
フランス ブルターニュ  
仔牛もも肉 フォアグラ “ロッシニー”

(メインディッシュは左記のお料理からお選びいただけます)

SAKURA & Strawberry  
桜と苺

Ginger lime,porto,coconut  
ジンジャーライム ポルト酒風味  
ココナッツの香り

Petits fours.  
小菓子

6,700