

## COURSE

6000

本日のアミューズ  
Today's Amuse

タスマニアサーモンのコンフィ スプラウトのサラダとレモンのコンフィ  
Tasmanian Salmon Confit with Sprout Salad and Lemon Confit

桜カジキのグリル 芹のグリビッシュとクレソンのサラダを乗せて  
Grilled Swordfish with Seri (Japanese Parsley) Gribiche, topped with Watercress Salad

グラスフェッドビーフステーキ  
Grass-Fed Beef Steak

OR

黒毛和牛サーロインのロースト 山葵風味のジュのソース +2200  
Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce

苺とフロマージュブランのエスプーマ  
Strawberry and Fromage Blanc Espuma Inspired by Crème d'Anjou

コーヒー / 紅茶

Coffee / Tea

価格は全て税込表記です。  
All prices are tax inclusive.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。  
Please note that menu is subject to change due to production conditions.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。  
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。  
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited

## WEEKDAY LUNCH SET

3400

SALAD

サラダバー お飲み物をビュッフェからご利用ください

**Please help yourself to the salad bar, beverages from the buffet.**

MAIN

下記より、好きなメニューを1つお選びください

**Please select one dish from the options below.**

魚介のマリネを乗せた味噌焼きリゾット 出汁と一緒に  
Miso-Grilled Risotto topped with Marinated Seafood, served with Dashi Broth

桜エビと春キャベツのスパゲッティ  
Spaghetti with Sakura Shrimp and Spring Cabbage

真カジキのグリル 芹のグリビッシュとクレソンのサラダを乗せて  
Grilled Swordfish with Seri (Japanese Parsley) Gribiche, topped with Watercress Salad

仔牛ばら肉のクリーム煮 ～ブランケット・ド・ヴォー～  
Veal Belly in Cream Stew – Blanquette de Veau

黒毛和牛サーロインのロースト 山葵風味のジュのソース +2200  
Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce

DESSERT

追加料金にて承ります

**For an additional amount**

本日のデザート +800～

Today's Dessert

ビュッフェからコーヒー／紅茶をご利用ください

ご注文をいただかないお子様（未就学児）がお料理を召し上がる場合には、ビュッフェ 利用料700円を頂戴しております。  
Small children will get charged 700yen if you request meals for them.

## WEEKEND LUNCH SET

4400

SALAD

サラダバー お飲み物をビュッフェからご利用ください

**Please help yourself to the salad bar, beverages from the buffet.**

MAIN

下記より、好きなメニューを1つお選びください

**Please select one dish from the options below.**

魚介のマリネを乗せた味噌焼きリゾット 出汁と一緒に  
Miso-Grilled Risotto topped with Marinated Seafood, served with Dashi Broth

桜エビと春キャベツのスパゲッティ  
Spaghetti with Sakura Shrimp and Spring Cabbage

真カジキのグリル 芹のグリビッシュとクレソンのサラダを乗せて  
Grilled Swordfish with Seri (Japanese Parsley) Gribiche, topped with Watercress Salad

仔牛ばら肉のクリーム煮 ～ブランケット・ド・ヴォー～  
Veal Belly in Cream Stew – Blanquette de Veau

黒毛和牛サーロインのロースト 山葵風味のジュのソース +2200  
Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

ビュッフェからコーヒー／紅茶をご利用ください

ご注文をいただかないお子様（未就学児）がお料理を召し上がる場合には、ビュッフェ 利用料700円を頂戴しております。  
Small children will get charged 700yen if you request meals for them.