

COURSE
6000

本日のアミューズ
Seafood Sticks with Shrimp Cream

鰯のカルパッチョ、大根のピクルスとハーブを乗せて
Yellowtail Carpaccio Topped with Pickled Daikon Radish and Herbs

しっとり焼き上げた鱈のポワレ、酸味あるケッパーのピューレを添えて
Pan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée

グラスフェッドビーフステーキ
Grass-Fed Beef Steak

ほうじ茶のソルベとマスカルポーネのエスプーマ
Roasted Green Tea Sorbet with Mascarpone Espuma

コーヒー / 紅茶
Caffee / 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 suer 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 inuence 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.

白身魚の昆布締めを乗せた焼きリゾット 出汁と一緒に
Fried Risotto Cake Topped with Kombu-Cured White Fish, Served with Dashi Broth

イベリコ豚ベーコンと生ハムのカルボナーラ
Carbonara with Iberico Pork Bacon and Prosciutto

しっとり焼き上げた鱈のポワレ 酸味あるケッパーのピューレを添えて
SPan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée

霧島豚肩ロース肉のコンフィ、九条葱のグリビッシュと一緒に
Kirishima Pork Shoulder Confit with Kujo Green Onion Gribiche Sauce

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.

白身魚の昆布締めを乗せた焼きリゾット 出汁と一緒に
Fried Risotto Cake Topped with Kombu-Cured White Fish, Served with Dashi Broth

イベリコ豚ベーコンと生ハムのカルボナーラ
Carbonara with Iberico Pork Bacon and Prosciutto

しっとり焼き上げた鱈のポワレ 酸味あるケッパーのピューレを添えて
SPan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée

霧島豚肩ロース肉のコンフィ、九条葱のグリビッシュと一緒に
Kirishima Pork Shoulder Confit with Kujo Green Onion Gribiche Sauce

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.