

LUNCH MENU

7月 July

ランチセット Lunch Set

平日 2,600円 休日 3,600円

■ サラダビュッフェ

旬野菜を楽しめるサラダバー、スープ、コーヒー、紅茶
PLEASE HELP YOURSELF WITH SALAD, PETIT SOUP, COFFEE, TEA

■ メインディッシュ〜お選びください〜

PLEASE CHOOSE ONE FROM THE FOLLOWING

肉料理

ラムのバスク風煮込み ビーツの手鞠仕立て

魚料理

メカジキのグリユ パプリカとケッパーのソース
トマトのコンフィ添え

スパゲッティ

TOKYO Xのパンチェッタとトウモロコシのカルボナーラ

リゾット

ムール貝とジャガイモのリゾット 柚子の香りで

ステーキ (平日+¥2,400, 休日+2,200円)

ブイヤベース (平日+¥900, 休日+600円)

■ デザート

DESSERT

平日 500円〜 追加料金にて承ります

休日 ランチセット料金にデザートを含んでいます

シェフランチセット

平日 3,200円 休日 4,100円

■ サラダビュッフェ

旬野菜を楽しめるサラダバー、スープ、コーヒー、紅茶
PLEASE HELP YOURSELF WITH SALAD, PETIT SOUP, COFFEE, TEA

■ ハーフパスタ

HALF PASTA

TOKYO Xのパンチェッタとトウモロコシのカルボナーラ

■ メインディッシュをお選びください

PLEASE CHOOSE ONE FROM THE FOLLOWING

肉料理

ラムのバスク風煮込み ビーツの手鞠仕立て

魚料理

メカジキのグリユ パプリカとケッパーのソース
トマトのコンフィ添え

■ デザート

DESSERT

平日 500円〜 追加料金にて承ります

休日 ランチセット料金にデザートを含んでいます

ランチコース Lunch Course

平日 4,800円 休日 5,800円

■ 前菜

APPETIZER

穴子と茄子のテリーヌ 大葉とみょうがの香りと共に

■ スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

■ 魚料理

FISH

スズキのグリル 味噌香るトマトオリーブソース

■ 肉料理

MEAT

緑茶豚のスカロッピーネ ハーブレモンソース

■ デザート

DESSERT

マンゴーとヨーグルトのムース

※休日のコースは1品多くご提供します (アミューズ)

シェフランチコース Chef's Lunch Course

7,500円 ※予約制 前日正午

■ アミューズ

AMUSE

■ 前菜

APPETIZER

季節の前菜 9種盛り合わせ

■ スープ

SOUP

香ばしく焼いたとうもろこしのスープ

■ 魚料理

FISH

スズキのグリル 味噌香るトマトオリーブソース

■ 肉料理

MEAT

東京和牛もものグリユ 赤ワインソース

■ デザート

DESSERT

アプリコットタルト チェリーシャーベット

季節のデザートランチセット

終日 4,500円 ※予約制 3日前

■ ランチセット×パフェ

LUNCH SET × PARFAIT

メインディッシュを選べるランチセット
と季節のパフェを楽しめるセットです

季節のパフェ

“桃のパフェ”

桃コンポート 桃フロゼンアイス 白ワインゼリー ライチゼリー
フランボワーズソース

