

期間限定

SPECIAL LUNCH

3,000

< Appetizer >

炙り鱈のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

Seared Spanish Mackerel Carpaccio with Citron Vinaigrette

< Soup >

バターナッツ南瓜のクリームスープ

Butternut Squash Cream Soup

< Pasta >

的鯛と春菊のスパゲッティーニ

Spaghettini with John Dory and Chrysanthemum

< Main >

国産豚肩ロースのソテー ポルチーニクリームソース

Sautéed Pork Shoulder with Porcini Cream Sauce

< Dessert >

決まり次第お知らせいたします

【こちらのコースは12月21日(月)から1月8日(金)までの期間限定でございます】
※12月29日～1月6日は年末年始のお休みの為ご用意出来かねます

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Please note, menus are subject to change due to product availability.

表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。
All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.

事前のご予約必須

PREMIUM LUNCH

4,500

< Appetizer >

炙り鯖のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

Seared Spanish Mackerel Carpaccio with Citron Vinaigrette

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

的鯛と春菊のスパゲッティーニ

Spaghettini with John Dory and Chrysanthemum

牛スジのラグーと茸のフェットチーネ

Fettuccine with Beef Tendon Ragu and Mushrooms

オマール海老のトマトクリームソース タリオリーニ(+300)

Tagliolini with Omar Shrimp and Tomato Cream Sauce(+300)

< Fish >

鱸のサルティンボッカ バターソース

Cod Saltimbocca with Butter Sauce

< Main >

国産牛フィレ肉のローストと旬菜のグリル

Roasted Japanese Beef Fillet with Grilled Seasonal Vegetables

< Dessert >

[下記より2品をお選びください]

林檎のクランブルパイ

Apple Crumble Pie

セミフレッド

ラズベリーのエスプーマ

Semifreddo with Raspberry Espuma

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット

Today's Ice · Sherbet

【次回の変更は1月28日(木)を予定しております】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note, menus are subject to change due to product availability.

表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.