

PASTA LUNCH

1,400

< Appetizer >

ケールシーザーサラダ
Kale Cesar Salad

< 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
Spaghettoni 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 Ragù and Mushrooms

生雲丹と柚子のクリームソース タリオリーニ (+300)
Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Citron Cream Sauce(+300)

パン／コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Soup (+300) >

バターナッツかぼちゃのクリームスープ
Butternut Squash Cream Soup

< Dessert (+300) >

林檎のクランブルパイ
Apple Crumble Pie

和栗のモンブラン
Mont Blanc

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

【こちらのコースは12月18日(金)までのご用意でございます】

※12月2日(水)に一部内容・金額が変更となります。

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.

KAWABUN'S LUNCH

2,400

< 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

< Pasta >

的鯛と春菊のスパゲッティーニ
Spaghettoni 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

パン／コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Dessert (+300) >

林檎のクランブルパイ
Apple Crumble Pie

和栗のモンブラン
Mont Blanc

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

【こちらのコースは12月18日(金)までのご案内となります】

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.

PREFIX LUNCH

3,200

< Appetizer >

[下記より1品をお選びください]

ケールシーザーサラダ
Kale Cesar Salad

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

根菜と濃厚卵のフォンデュータ
Fonduta with Root Vegetables and Creamy Egg

< Soup >

バターナッツ南瓜のクリームスープ
Butternut Squash Cream Soup

< 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

生雲丹と柚子のクリームソース タリオリーニ
Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Citron Cream Sauce

< Main >

[下記より1品をお選びください]

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

鱈のサルティンボッカ バターソース
Cod Saltimbocca with Butter Sauce

国産牛フィレ肉のローストと旬菜のグリル(+700)
Roasted Japanese Beef Fillet with Grilled Seasonal Vegetables(+700)

< Dessert >

林檎のクランブルパイ
Apple Crumble Pie

和栗のモンブラン
Mont Blanc

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

【こちらのコースは12月18日(金)までのご用意でございます】

※12月2日(水)に一部内容・金額が変更となります。

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.

事前のご予約必須

PREMIUM LUNCH

4,500

< 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

< 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

生雲丹と柚子のクリームソース タリオリーニ

Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Citron Cream Sauce

< Fish >

鱈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

和栗のモンブラン

Mont Blanc

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

【12月2日(水)より一部内容・金額が変更となります】

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.