

# Weekday Lunch course

## Wine pairing ワインペアリング

Wine pairing a for course a  
コース a に合わせたワイン 4 種  
¥3,300  
4 glasses of wine

Wine pairing b for course b  
コース b に合わせたワイン 5 種  
¥4,000  
5 glasses of wine

## Upgrade your course アップグレード

Main Course can be changed into "Wagyu" for 2,000 yen  
メインディッシュを和牛に変更可  
+¥2,000

Main Course can be changed into "Today's Caught fish" for 800 yen  
メインディッシュを本日の魚料理に変更可  
+¥800

## course a ¥3,300

Starter  
お口始め

Appetizer  
前菜

Chestnut soup, Guinea fowl confit, Chestnut barr  
栗のブルーテ、ホロホロ鶏のコンフィ、いがぐり

Main Course  
肉料理

Iberico Pork, Salt koji, Butternut squash, Yam bulblets, Ginkgo nuts  
イベリコ豚、塩麹、キャラメルかぼちゃ、ムカゴ、銀杏

Dessert  
デザート

Pear, Vanilla, Almond  
梨、バニラ、アーモンド

Cafe  
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea  
コーヒーまたは紅茶、日本茶

## course b ¥4,500

Starter  
お口始め

1st Appetizer  
1 皿目の前菜

Chestnut soup, Guinea fowl confit, Chestnut barr  
栗のブルーテ、ホロホロ鶏のコンフィ、いがぐり

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Esupuma of potato  
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Main Course  
肉料理

Iberico Pork, Salt koji, Butternut squash, Yam bulblets, Ginkgo nuts  
イベリコ豚、塩麹、キャラメルかぼちゃ、ムカゴ、銀杏

Dessert  
デザート

Pear, Vanilla, Almond  
梨、バニラ、アーモンド

Cafe  
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea  
コーヒーまたは紅茶、日本茶

# Weekend Lunch course

## Wine pairing ワインペアリング

Wine pairing a for course a  
コース a に合わせたワイン 5 種  
¥4,000  
5 glasses of wine

Wine pairing b for course b  
コース b に合わせたワイン 5 種  
¥5,500  
5 glasses of wine

## Upgrade your course アップグレード

Main Course can be changed into "Wagyu" for 2,000 yen  
メインディッシュを和牛に変更可  
+¥2,000

Main Course can be changed into "Today's Caught fish" for 800 yen  
メインディッシュを本日の魚料理に変更可  
+¥800

## course a ¥4,500

Starter  
お口始め

1st Appetizer  
1 皿目の前菜

Chestnut soup, Guinea fowl confit, Chestnut barr  
栗のブルーテ、ホロホロ鶏のコンフィ、いがぐり

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Esupuma of potato  
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Main Course  
肉料理

Iberico Pork, Salt koji, Butternut squash, Yam bulblets, Ginkgo nuts  
イベリコ豚、塩麹、キャラメルかぼちゃ、ムカゴ、銀杏

Dessert  
デザート

Pear, Vanilla, Almond  
梨、バニラ、アーモンド

Cafe  
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea  
コーヒーまたは紅茶、日本茶

## course b ¥6,000

Starter  
お口始め

Appetizer  
前菜

Foie gras saute, Boudin Noir, Esupuma of potato  
フォアグラのソテー、ブーダンノワール、じゃがいものエスプーマ

Caught fish  
魚料理

Langoustines, Basil, Turnip  
手長海老、バジル、カブ

Tsukimi  
月見

Sweet potato, Groundnut  
紫芋のスイートポテト、アピオス

Main Course  
肉料理

Lamb, spice sauce  
仔羊、エピスのソース

Dessert  
デザート

Mont-Blanc, Chocolate caramel ice cream, Framboise  
モンブラン、キャラメルチョコレートアイスクリーム、フランボワーズ

Cafe  
カフェ

Coffee or Black tea or Green tea  
コーヒーまたは紅茶、日本茶