

Lunch course

Alcohol pairing

アルコールペアリング

Alcohol pairing a for course a
コース a に合わせたアルコール 4 種

¥ 3,300
4 glasses of alcohol

Alcohol pairing b for course b
コース b に合わせたアルコール 5 種

¥ 4,000
5 glasses of alcohol

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

Velouté of Topinambour Cod milt and Snow crab
菊芋のヴェルーテ 鱈の白子とズワイ蟹身 自然卵のソース

2nd Appetizer
2 皿目の前菜

Gaufre of Foie gras Apple caraméliser
フォアグラのゴーフル りんごのビロードとキャラメリゼ

Main Course
肉料理

Fricassee of "Shamo"
薩摩若シャモのフリカッセ 葱のアンサンブル

Dessert
デザート

Strawberry and Cheese
苺とフレッシュチーズ

Cafe
カフェ

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

course b

¥ 6,000

Starter
お口始め

Appetizer
前菜

Gaufre of Foie gras Apple caraméliser
フォアグラのゴーフル りんごのビロードとキャラメリゼ

Caught fish
魚料理

Crêpinette of Goosefish wrapped in bresaola Beurre rouge
ブレザオラとアンコウのクレピネット包み焼き ブールルージュ

Tsukimi
月見

Chestnuts and Iberico Pork with orange marmalade
栗とイベリコ豚のリエット マルムラード

Main Course
肉料理

Roasted Venison Mushroom cream sauce
蝦夷鹿のロースト マッシュルームクリームソース

Dessert
デザート

Chocolate and Caramel, Pear
チョコレートとキャラメル 洋ナシ

Cafe
カフェ

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

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と 10% のサービス料を加算させていただきます。