

# 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

Seared Japanese Spanish mackerel with Marinaded in "Buntan"  
文旦でマリネした鯖の炙り サラダヴェール

2nd Appetizer  
2 皿目の前菜

Foie gras poêlé and Pissaladière Spring style  
フォアグラのポワレとピサラディエール 春の装い

Main Course  
肉料理

Lamb stew with Green tea Hollandaise sauce and Seasonal Vegetable  
仔羊緑茶煮込み オランダーズソースと旬菜のソテー

Dessert  
デザート

Seasonal Citrus, White Chocolate Mousse and Fromage blanc Ice cream  
季節の柑橘とホワイトチョコレートのムース 国産フロマージュブランのアイス

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 poêlé and Pissaladière Spring style  
フォアグラのポワレとピサラディエール 春の装い

Caught fish  
魚料理

Roasted Splendid alfoncino with Marinaded in "Buntan" Browned butter Sauce  
文旦でマリネした金目鯛のロースト 生姜風味の焦がしバターソース

Tsukimi  
月見

Pea Tart with Firefly squid  
グリーンピースのタルト 蛍烏賊のアクセント

Main Course  
肉料理

Iberco Pork Bellota with Marinaded in Salted rice malt Spicy madere sauce  
イベリコ豚ベジョータの塩麴マリネ エビスを効かせたマデラ酒のソース

Dessert  
デザート

Strawberry Pie with Pistachio Ice cream  
苺のパイ仕立て、濃厚なピスタチオのアイスクリームとともに

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。