

LUNCH MENU

Lunch Set

Angus beef stek & Frit
アンガス牛のステーキ & フリット
ドリンク付き
2,400yen (Bread +200yen)



Raclette cheese hamburger
with Japanese beef and Salt "koji" patty
国産牛と塩麴のバティ ラクレットチーズのハンバーガー
ドリンク付き
2,000yen



SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Tea (Iced or Hot) /
Herbal Tea (Hot) / Soft drinks
コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット)
ハーブティー (ホット) / ソフトドリンク各種

Lunch Course

※Weekday only (平日のみ)
3,500yen

Starter
お口はじめ

Appetizer
"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple, Celeriac puree with pie
金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレとパイ仕立て

Main course
Roasted Iberian pork Garland chrysanthemum mustard and Epice sauce
イベリコ豚の塩麴マリネ 春菊マスタードとエピスのソース

Dessert
Strawberry Mont Blanc
苺のモンブラン

Café
Coffee or Black tea or Herb tea
食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

THE FOREST Course

5,000yen

Starter
お口はじめ

1st Appetizer
"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple, Celeriac puree with pie
金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレとパイ仕立て

2nd Appetizer
Prawn Mousse and Sautéed scallop Vermouth sabayon
車海老のムースとホタテのソテー ベルモット風味のサバイヨン

Main course
Roasted Iberian pork Garland chrysanthemum mustard and Epice sauce
イベリコ豚の塩麴マリネ 春菊マスタードとエピスのソース
or
Today's fish dish
本日のお魚料理
or
Today's Roasted Beef "Wagyu" (+1,000yen)
本日の和牛ロースト

Dessert
Strawberry and Galette with Chocolate Ice Chartreuse Powder
苺とガレット チョコレートアイス シャルトリュエズのパウダー

Café
Coffee or Black tea or Herb tea
食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

All day on weekend 10% service charge will be added to the price.
土日祝日はサービス料10%を料金に加算させていただきます。