

# Lunch Menu 11:30~14:30

## 黒毛和牛陶板焼きとオマール海老 季節の和洋折衷コース

¥11,000

### 季節の前菜盛合せ

*Assorted Seasonal Appetizer*

### 蓮根饅頭の炊き合わせ

*Simmered Lotus root Buns*

### オマール海老とキノコのパートブリック包み

*Omar & Mushrooms in Brik Pastry*

### 黒毛和牛ロース肉の陶板焼き 3種の味わい

*Grilled Kuroge Beef*

### 栗御飯 松茸のお吸物 香の物

*Chestnut Rice, Matsutake Clear Soup, Japanese Pickles,*

### モンブランと季節のフルーツ コーヒー

*Mont Blanc & Assorted Fruits*

*Coffee*



## シェフ自慢 季節の贅沢グルメフレンチフルコース

¥8,800

### スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

*Smoked Salmon & Pumpkin, Cake style*

### 合鴨胸肉の真空調理 ポロネギのクリームソース

*Sous-Vide Cooked Duck, Cream sauce with Leek*

### 本日のスープ *Soup of the day*

### オマール海老とキノコたちのパートブリック包み

*Omar & Mushrooms in Brik Pastry*

### お口直しのグラニテ *Sherbet*

### 国産牛ロース肉のポワレ オランダーズソース ポートワインの香り

*Poeler of Japanese Beef, Hollandaise Sauce, Port Wine flavor*

### 自家製紫芋のプリンとサツマイモのレモン煮 コーヒー パン

*Purple Sweet Potato Pudding*

*Coffee*

*Bread*



## セットドリンク Set Drink

乾杯1ドリンク

*First Drink*

¥350

飲み放題 (90分)

*Free Drink (90 minutes)*

¥2,200

### 【ノンアルコール】

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白・赤)
- ・ノンアルコールビール
- ・ジンジャーエール・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・パッションソーダ・グリーンアップルソーダ
- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)

### 【アルコール】

- ・スパークリングワイン
- ・ハウスワイン (白・赤)
- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎 (麦・芋)
- ・ミモザ (スパークリングワイン×オレンジジュース)
- ・スプリッツァー (白ワイン×ソーダ)

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

# Lunch Menu

11:30~14:30

## プリフィックスランチコース *Pre-fixed Lunch Course*

選べるフレンチランチコース

メイン料理 1品 ¥2,500~

メイン料理 2品 ¥3,500~



### オードブル

下記A~Cより1品お選びください

*Appetizer*

*Please choose 1 dish from A-C*

A

スモークサーモンとカボチャのケーキ仕立て

*Smoked Salmon & Pumpkin, Cake Style*

B

秋刀魚と茸のマリネ

*Marinated Pacific Saury & Mushrooms*

C

合鴨胸肉の低温調理 柿のビネグレット

*Sous-Vide Cooked Duck, Persimmon Vinaigrette*



### 本日のスープ

*Soup of the day*

### 魚料理

下記A~Cより1品お選びください

*Fish Dish*

*Please choose 1 dish from A-D*

A

的鯛のクレオール仕立て

*John Dory, Creole Style*

B

秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース

(+¥200)

*Sword Fish, Grilled with Cheese & Ratatouille*

(+JPY200)

C

平目のポワレ ハーブ入りオランダーズ

(+¥200)

*Poeler of Flounder, Hollandaise Sauce with Herbs*

(+JPY200)



### 肉料理

下記A~Dより1品お選びください

*Meat Dish*

*Please choose 1 dish from A-D*

A

鶏もも肉の香草パン粉焼き

*Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb*

B

豚ロース肉のロースト 茸のデュクセル入りソース (+¥300)

*Roasted Pork Loin, Duxelle Sauce* (+JPY300)

C

牛バラ肉のやわらか煮込み サツマイモのピュレ添え (+¥300)

*Stewed Beef Belly with Sweet Potato Puree* (+JPY300)

D

牛フィレ肉のポワレ ポートワインソース (+¥1,500)

*Poeler of Fillet Beef, Fig Port Wine Sauce* (+JPY1,500)



### デザート

下記A~Cより1品お選びください

*Dessert*

*Please choose 1 dish from A-C*

A

自家製紫イモのプリンとサツマイモのレモン煮 (+¥300)

*Purple Sweet Potato Pudding* (+JPY300)

B

モンブラン 季節のフルーツ添え (+¥300)

*Mont-Blanc & Seasonal Fruits* (+JPY300)

C

バニラアイス 木苺のソース

*Vanilla Ice Cream Raspberry Sauce*

パン

*Bread*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

# Lunch Menu

11:30~14:30

## 国産牛ステーキランチ

~~¥5,900~~ → ランチ特別価格 ¥4,000

Beef Steak Set



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

国産牛ロースのステーキ (180g)

Japanese Beef Steak (180g)

ソースをお選びください

<和風おろし または ヒマラヤ岩塩・わさび>

パン または ライス

Bread or Rice

¥2,200

## 特製和牛入りハンバーグランチ

Original Hamburg steak Set



本日のスープ 取り合わせサラダ

Today's Soup Green salad

鉄板特製和牛入りハンバーグ

Original Hamburg Steak

ソースをお選びください

<和風おろし・デミグラスソース・ヒマラヤ岩塩>

パン または ライス

Bread or Rice



## 大豆ミートのハンバーグランチ

Soy Meat Hamburg steak Set



ヴィーガンミネストローネ サラダ

Minestrone for Vegan

Green salad

大豆ミートのハンバーグ

Soy Meat Hamburg Steak

ライス

Rice

¥2,700

## ビーフカレー

Beef Curry & Rice



¥1,700

## シーフードオムライス

Seafood Omlette & Rice



¥1,700

## セットデザート&ドリンク Set Dessert & Drink

食後のお飲物 (コーヒーまたは紅茶)

Coffee or Tea

¥300

本日のプチデザート

Petit Dessert of the day

¥300

食後のお飲物&本日のプチデザート

Coffee or Tea & Petit Dessert

¥500

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

# Café Menu

## 紫イモのプリンと実りの秋を満喫 アフタヌーンティーセット

- セイボリー**  
 ・本日のスープ  
 ・カボチャのケーキサレ  
 ・きのことサーモンのマリネ  
 ・合鴨とレッドキャベツのラベ

- スイーツ**  
 ・自家製紫イモのプリン  
 ・モンブラン  
 ・柿とクリームチーズのタルト  
 ・焼きリンゴのクレープ包み  
 ・柚子風味のガナッシュ ハーブクッキーサンド  
 ・洋梨杏仁  
 ・マロンのマカロン

※食材の都合で内容が変更する場合があります。  
 何卒ご了承ください

1ドリンク付 (セットドリンクよりお選びください)

¥4,000

### セットドリンク

コーヒー(Hot or Ice)  
 ダージリン セイロン アールグレイ  
 ココア(Hot or Ice)

アイスティー  
 オレンジジュース アップルジュース  
 グレープフルーツジュース  
 ウーロン茶

写真は2名様分になります

## プチアフタヌーンティーセット

単品 ¥1,430 ドリンクセット ¥2,090  
 (セットドリンクよりお選びください)



### MENU

クロワッサンサンド プチケーキ  
 フルーツ チョコレート など 全6品

※食材の都合で内容が変更する場合があります。何卒ご了承ください

## 自家製紫イモのプリンとピスタチオアイス

Purple Sweet Potato Pudding & Pistachio Ice Cream

¥950



## おまかせアイス3種盛り合わせ

Assorted ice cream

¥700

※アイスクリーム・シャーベットの内容はスタッフにお尋ねください



表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

# Drink Menu

## Seasonal Drink ~フロート~



パッションフルーツ&マンゴー

*Passin Fruits & Mango* ¥950

コーヒーフロート

*Coffee Float* ¥950

レモンソーダ

*Lemon Soda* ¥950

## コーヒー/Coffee

ブレンドコーヒー	<i>Coffee</i>	¥900
アイスコーヒー	<i>Iced Coffee</i>	¥900
カフェオレ(Hot or Cold)	<i>Café Au Lait</i>	¥900
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	¥900
カフェラテ(Hot or Cold)	<i>Café Latte</i>	¥900
カプチーノ(Hot or Cold)	<i>Cappuccino</i>	¥900

## 紅茶/Tea

ホットティーはポットにて提供いたします

ダージリン	<i>Darjeeling</i>	¥900
セイロン	<i>Ceylon</i>	¥900
アールグレイ	<i>Earl Grey</i>	¥900
アップルティー	<i>Apple Tea</i>	¥900
キャラメルティー	<i>Caramel Tea</i>	¥900
ローズヒップティー	<i>Rose Hip Tea</i>	¥900
アイスティー	<i>Iced Tea</i>	¥900

## ソフトドリンク/Soft drink

オレンジジュース	<i>Orange Juice</i>	¥850
ピンクグレープフルーツジュース	<i>Pink Grapefruits Juice</i>	¥850
アップルジュース	<i>Apple Juice</i>	¥850
トマトジュース	<i>Tomato Juice</i>	¥850
コーラ	<i>Cola</i>	¥800
ジンジャーエール	<i>Ginger Ale</i>	¥800
ウーロン茶	<i>Woolong Tea</i>	¥750
ココア (Hot or Cold)	<i>Chocolate Milk</i>	¥900
レモンスカッシュ	<i>Lemon Squash</i>	¥900
グリーンアップルソーダ	<i>Green Apple Soda</i>	¥850
パッションソーダ	<i>Passion Soda</i>	¥850

表示価格はサービス料13%、消費税10%を含んでおります。All the prices include 13% service charge & 10% tax.

# Drink Menu

## おすすめワイン/Recommended Wine



### スパークリングワイン/Sparkling wine

#### サンテロ ブラック ブリュット *Santero Black Brut*

(伊)泡立ちが力強く、スッキリとした爽やかな味わい。

幅広い料理との相性が抜群で、本格派の味わいを実現したスプマンテ

Glass ¥1,400

Bottle ¥6,000

### 白ワイン/White Wine

#### ホブノブ シャルドネ *Hobnob Chardonnay*

(フランス) 南フランスのシャルドネを使用。ナッツやバニラの香り。

Glass ¥1,300

Bottle ¥6,000

### 赤ワイン/Red Wine

#### サイクルズ グラディエーター ピノノワール *Cycles Gladiator Pinot Noir*

(米) 熟した果実の風味にタンニン、やさしい酸味と心地よい苦みが一体となったワイン

Glass ¥1,400

Bottle ¥6,000

## ビール/Beer

キリン 一番搾り (小瓶)	<i>Kirin</i>	¥900
アサヒ スーパードライ (小瓶)	<i>Asahi</i>	¥900
サッポロ 黒ラベル(小瓶)	<i>Sapporo</i>	¥900
ハイネケン	<i>Heineken</i>	¥950
ノンアルコールビール	<i>Non-Alcoholic Beer</i>	¥850

## シャンパン/Champagne

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル		¥2,500
<i>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</i>	産地/フランス *シャンパーニュ (辛口)	

## ハウスワイン/ House Wine

ハウスワイン白 産地/チリ	<i>White Wine</i>	¥1,100
ハウスワイン赤 産地/チリ	<i>Red Wine</i>	¥1,100

## ウィスキー/Whiskey

知多	<i>Chita</i>	¥1,400
ザ グレンリベット 12年	<i>The Glenlivet 12Y</i>	¥1,700
シーバスリーガル 12年	<i>Chivas Regal 12Y</i>	¥1,400

## カクテル/Cocktail

ジントニック	<i>Gin &amp; Tonic</i>	¥1,100
モスコミュール	<i>Moscow Mule</i>	¥1,100
スクリュードライバー	<i>Screw Driver</i>	¥1,100
カシス (ソーダ・オレンジ)	<i>Cassis (Soda or Orange)</i>	¥1,100
カンパリ (ソーダ・オレンジ)	<i>Campari (Soda or Orange)</i>	¥1,100