

# 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

Mont Blanc & Assorted Fruits

### コーヒー Coffee



※写真はイメージです

## 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

Purple Sweet Potato Pudding



### コーヒー

Coffee

### パン

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

Appetizer

下記 A~C より 1 品お選びください

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 Sauri & 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

Fish Dish

下記 A~C より 1 品お選びください

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

Sauteed Salmon, Cream Sauce with Leek

C

平目のポワレ ハーブ入りオランダーズ

Poeler of Flounder, Hollandaise Sauce with Herbs



### 肉料理

Meat Dish

下記 A~D より 1 品お選びください

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

C

牛バラ肉のやわらか煮込み サツマイモのピューレ添え (+¥300)

Stewed Beef Belly with Sweet Potato Puree

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



### デザート

Dessert

下記 A~C より 1 品お選びください

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

Purple Sweet Potato Pudding

B

モンブラン 季節のフルーツ添え

Mont-Blanc & Seasonal Fruits

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



## 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



¥2,200



## 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.

# Lunch Menu

11:30~14:30

## トリュフ香るサイプレスバーガー *Cypress Burger*

1ドリンク付 Drink Set **¥2,700**

トリュフをふんだんに使った自家製ソースがハンバーグに絶妙に合わさった  
ちょっと贅沢なシェフオリジナルハンバーガー  
Chef's Original Hamburger, feel a little luxury from handmade sauce with a plenty of truffle.



### Drink

コーラ	Cola
ジンジャーエール	Ginger Ale
オレンジジュース	Orange Juice
ピンクグレープフルーツジュース	Pink Grapefruits Juice
アップルジュース	Apple Juice
コーヒー (Hot/Ice)	Coffee (Hot/Iced)
紅茶 (Hot/Ice)	Tea (Hot/ Iced)
ウーロン茶	Oolong Tea
ビール	Beer
白ワイン	White Wine
赤ワイン	Red Wine
ウイスキー	Whiskey
スパークリングワイン	Sparkling Wine

## お子様プレート *Kid's Plate*

**¥2,200**



### MENU

ハンバーグ  
*Hamburger Steak*



鶏唐揚げ  
*Fried Chicken*



コーンスープ  
*Corn Soup*



パン または ライス  
*Bread or Rice*



ソフトドリンク付  
1 Drink

エビフライ  
*Fried Prawn*



ポテト  
*Fried Potato*

サラダ&ポテトサラダ  
*Salad & Potato Salad*



バニラアイス  
*Vanilla Ice Cream*



※小学生以下のお子様を対象です。

*This menu is for children aged 12 and under.*

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 1ドリンク付 (セットドリンクよりお選びください) ¥4,000



### セイボリー

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



### 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
- ・マロンのマカロン
- ・洋梨杏仁



※食材の都合で内容が変更する場合があります。

### 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스티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

## 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



スイートオレンジティールテ *Sweet Orange Tea Latte* ¥950



オレンジマーマレードの入った紅茶と泡立てミルクでほんのり甘くオレンジ香る。

お好みでオレンジマーマレードを足してよりオレンジと甘さを味わえます

## 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스티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)泡立ちは力強く、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>Moët &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

## 日本酒/Sake



金虎 純米

*Kintora*

¥1,100

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.