

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



※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 オランデーズソース 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

飲み放題 (90分)

First Drink

Free Drink (90 minutes)

¥350

¥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



A

B

C

本日のスープ

下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C

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

秋刀魚と茸のマリネ

Marinaded Pacific Saury & Mushrooms

合鴨胸肉の低温調理 柿のビネグレット

Sous-Vide Cooked Duck, Persimmon Vinaigrette



魚料理

Fish Dish



A

B

C

肉料理

Meat Dish



A

B

C

D

デザート

Dessert



A

B

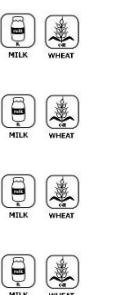
C

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-D

的鯛のクレオール仕立て

John Dory, Creole Style

秋鮭のソテー ポロネギのクリームソース

(+¥200)



Sauteed Salmon, Cream Sauce with Leek

(+JPY200)

平目のポワレ ハーブ入りオランデーズ

(+¥200)



Poeler of Flounder, Hollandaise Sauce with Herbs

(+JPY200)

下記 A~D より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-D

鶏もも肉の香草パン粉焼き



Grilled Chicken with Herb & Bread Crumb

豚ロース肉のロースト 茸のデュクセル入りソース (+¥300)

(+JPY300)



Roasted Pork Loin, Duxelle Sauce

(+JPY300)

牛バラ肉のやわらか煮込み サツマイモのピュレ添え(+¥300)

(+JPY300)



Stewed Beef Belly with Sweet Potato Puree

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)

下記 A~C より 1品お選びください

Please choose 1 dish from A-C

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)

モンブラン 季節のフルーツ添え

(+¥300)



Mont-Blanc & Seasonal Fruits

(+JPY300)

バニラアイス 木苺のソース



Vanilla Ice Cream Raspberry Sauce

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

Beef Steak Set



¥5,000 → ランチ特別価格¥4,000



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

¥2,700



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



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 Desser 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



※小学生以下の子供が対象です。

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

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



※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

￥700



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

スイートオレンジティーラテ *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

アイスティー *Iced Tea* ￥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。ナツツやバニラの香り。

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 <i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>	産地/フランス *シャンパニュ (辛口)	¥2,500
--	----------------------	--------

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 & 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.