

LUNCH SET

3,000 (3,300)

Amuse
アミューズ

 Quinoa, Green Leaf Salad Avocado
Ginger Dressing
キヌアとアボカドのグリーンサラダ
ジンジャードレッシング

Monkfish Meuniere, Rape Blossoms Cream Sauce
Seasonal Vegetables, Cured Ham
Salted Lemon, Horseradish Salad
鮫鱈ムニエル 菜の花クリームソース
季節野菜 生ハム 塩レモン ワサビ菜サラダ
or
または
Pot-au-feu of Oita Prefecture Crown
Jidori Chicken Supremes
Lotus Root Cake, Seasonal Vegetables
Grain Mustard
大分県産 冠地鶏シューブレードポトフ レンコン餅
季節野菜 粒マスタード

 Vegan Pudding à la Mode
ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード

Petit Fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

5,000 (5,500)

Amuse
アミューズ

Appetizer
前菜

Soup
スープ

Main Dish
メイン

Dessert
デザート

Petit Fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

7,000 (7,700)

Amuse
アミューズ

Appetizer
前菜


Roasted Flatfish, White Asparagus
Turnip Puree, Saffron Clam Sauce
平目ロースト ホワイトアスパラガス
蕪ピューレ サフラン風味クラムソース


Main Dish
メイン

Dessert
デザート

Petit Fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

APPETIZER

 Quinoa, Green Leaf Salad Avocado, Ginger Dressing
キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャードレッシング

 Green Asparagus, Wild Vegetables Salad, Soy Milk Yogurt
Orange Mousse, Sesame Miso Sable
グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト オレンジムース ゴマ味噌サブレ


Octopus, Carrot Salad, Snap Peas, Shiso, Salted Kelp Butter, Sansho
水蛸 キャロットサラダ スナップエンドウ 紫蘇 塩昆布バター 山椒

Pate de Campagne, Foie Gras, Onion Sauce
Onion Confiture, Watercress Salad
パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 新玉葱ソース 玉葱コンフィチュール クレソンサラダ

SOUP

Potato Potage, Camembert, Brandade, Caramelized Onions
じゃが芋ポタージュ カマンベール ブランダード 飴色玉ねぎ

 *Vegan option available upon request.
*ヴィーガン対応をご希望の場合はお申し付けください。

 Lobster Bisque, Truffles
ロブスタービスク トリュフ
+700 (770)

DESSERT

 Vegan Pudding à la Mode
ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード

Coconut Panna Cotta, Yuzu, Basil Sherbet
ココナッツのパンナコッタ 柚子 バジルソルベ

Crêmet d'Anjou, Strawberry, Raspberry Sherbet
クレメダンジュ 苺 フランボワーズソルベ

Citrus Terrine, Mandarin Orange Sherbet
柑橘のテリーヌ マンダリンソルベ

Layered Organic Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream
レイヤーオーガニックチョコレートタルト バニラ アイスクリーム

MAIN DISH

Roasted Flatfish, White Asparagus
Turnip Puree, Saffron Clam Sauce
平目ロースト ホワイトアスパラガス 蕪ピューレ サフラン風味クラムソース

Monkfish Meuniere, Rape Blossoms Cream Sauce
Seasonal Vegetables, Cured Ham, Salted Lemon, Horseradish Salad
鮫鱈ムニエル 菜の花クリームソース
季節野菜 生ハム 塩レモン ワサビ菜サラダ

Pot-au-feu of Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Supremes
Lotus Root Cake, Seasonal Vegetables, Grain Mustard
大分県産 冠地鶏シューブレードポトフ レンコン餅 季節野菜 粒マスタード


Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork
Chili Aioli Sauce, Pork Jus, Tonnato Espuma
神奈川県丹沢厚木 桃茶豚
チリアイオリソース ポークジュ トンナートエスプーマ


Oven-Roasted Japanese Beef Tenderloin
Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise, Wagyu Jus, Sesame Seed Condiment
国産牛テンドーロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント

*Set menu of 3,000 yen and 5,000 yen will incur an additional charge.
*3,000円コースと5,000円コースは追加料金+1,400 (1,540) が発生いたします。

 Oven-Roasted Akigawa Beef Round, Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles
東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉オープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ
+1,800 (1,980)

 Oven-Roasted Akigawa Beef Striploin, Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles
東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ
+3,000 (3,300)

 Signature Dish
シグネチャーディッシュ

 Vegan Selection
ヴィーガンセレクション


Prices inside brackets include 10% consumption tax.
Prices are subject to 15% service charge.
()内の価格は消費税10%が含まれております。
上記価格にサービス料15%を頂戴いたします。

CHEF'S CREATIONS

APPETIZER

 Quinoa, Green Leaf Salad Avocado, Ginger Dressing キノアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	1,800 (1,980)
 Green Asparagus, Wild Vegetables Salad Soy Milk Yogurt, Orange Mousse Sesame Miso Sable グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト オレンジムース ゴマ味噌サブレ	2,000 (2,200)
Octopus, Carrot Salad, Snap Peas, Shiso Salted Kelp Butter, Sansho 水蛸 キャロットサラダ スナップエンドウ 紫蘇 塩昆布バター 山椒	2,500 (2,750)
Pate de Campagne Foie Gras, Onion Sauce, Onion Confiture Watercress Salad パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 新玉葱ソース 玉葱コンフィチュール クレソンサラダ	2,500 (2,750)
Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	2,400 (2,640)
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	2,600 (2,860)

SOUP

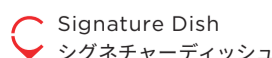
Potato Potage, Camembert, Brandade Caramelized Onions じゃが芋ポタージュ カマンベール ブランダード 飴色玉ねぎ	1,800 (1,980)
 *Vegan option available upon request. *ヴィーガン対応をご希望の場合はお申し付けください。	
 Lobster Bisque, Truffles ロブスタービスク トリュフ	2,800 (3,080)

DESSERT

 Vegan Pudding à la Mode ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード	1,600 (1,760)
Coconut Panna Cotta, Yuzu, Basil Sherbet ココナッツのパンナコッタ 柚子 バジルソルベ	1,600 (1,760)
Crémets d'Anjou, Strawberry, Raspberry Sherbet クレメダンジュ 苺 フランボワーズソルベ	1,600 (1,760)
Citrus Terrine, Mandarin Orange Sherbet 柑橘のテリーヌ マンダリンソルベ	1,700 (1,870)
Layered Organic Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream レイヤーオーガニックチョコレートタルト バニラ アイスクリーム	1,800 (1,980)
 Seasonal Fruit Plate 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	2,200 (2,420)

MAIN DISH

Roasted Flatfish, White Asparagus, Turnip Puree, Saffron Clam Sauce 平目ロースト ホワイトアスパラガス 蕪ピューレ サフラン風味クラムソース	3,400 (3,740)
Monkfish Meuniere, Rape Blossoms Cream Sauce, Seasonal Vegetables, Cured Ham, Salted Lemon, Horseradish Salad 鮫鱈ムニエル 菜の花クリームソース 季節野菜 生ハム 塩レモン ワサビ菜サラダ	3,500 (3,850)
Pot-au-feu of Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Supremes, Lotus Root Cake, Seasonal Vegetables, Grain Mustard 大分県産 冠地鶏シューブレードポトフ レンコン餅 季節野菜 粒マスタード	3,500 (3,850)
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Chili Aioli Sauce, Pork Jus, Tonnato Espuma 神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 チリアイオリソース ポークジュ トンナートエスプーマ	3,500 (3,850)
Oven-Roasted Japanese Beef Tenderloin, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise, Wagyu Jus, Sesame Seed Condiment 国産牛テンドーロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント	6,200 (6,820)
 Oven-Roasted Akigawa Beef Round, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles 東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉オープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ	8,600 (9,460)
 Oven-Roasted Akigawa Beef Striploin, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles 東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ	11,000 (12,100)
Gihee Hachidai's Original Blended Rice, Valencia Paella ※Please allow about 40 minutes for serving. 八代目儀兵衛厳選オリジナルブレンド米 バレンシアパエリア ※ご提供までに40分ほどお時間を頂戴いたします。	4,500 (4,950)



Signature Dish
シグネチャーディッシュ



Vegan Selection
ヴィーガンセレクション

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Prices are subject to 15% service charge.

()内の価格は消費税10%が含まれております。上記価格にサービス料15%を頂戴いたします。