

LUNCH SET

5,000 (5,500)

Amuse
アミューズ

Appetizer
前菜

Soup
スープ

Main Dish
メインディッシュ

Dessert
デザート



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

7,000 (7,700)

Amuse
アミューズ

Appetizer
前菜

Fish Dish
フィッシュディッシュ

Please choose from the items marked   マークのアイテムより お選びください。

Main Dish
メインディッシュ

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。

APPETIZER

 Quinoa, Green Leaf Salad Avocado, Ginger Dressing

キノアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャードレッシング

 Japanese Eggplant, Eggplant Tartar, Tofu, Edo Sweet Miso
Vegan Aioli, Vegan Cheese

米茄子 茄子タルタル 豆腐 江戸甘味噌 ヴィーガンアイオリ チーズ

Scallop, Scallop Mousse, Japanese Parsley, Ginkgo
Cabbage Sauce, Salt Kelp Butter

帆立貝 帆立ムース セリ 銀杏 キャベツソース 塩昆布バター

Liver Mousse, Leek Etupee, Caramelized Orange, Pain d'epice

レバームース ポワローエチュベ オレンジキャラメリゼ パン・デピス

SOUP

 Burdock Soup, Lotus Root Rice Cake, Shiso, Spike, Soy Milk Mousse

牛蒡スープ 蓮根餅 紫蘇 花穂 豆乳ムース

 Lobster Bisque, Truffles

ロブスタービスク トリュフ

+700 (770)

DESSERT

Basque Burnt Cheesecake, Seasonal Fruits

バスク風チーズケーキ 季節のフルーツ

Milk Brew Panna Cotta

ミルクブリューパナコッタ

Churro, Organic Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

チュロス オーガニックチョコレートソース バニラアイスクリーム

 Vegan Creme Brulee, Pear, Organic Vanilla

クレーム・ブリュレ 洋梨 オーガニックバニラ

+200 (220)

Japanese Chestnuts Mont Blanc

和栗モンブラン

+300 (330)

MAIN DISH

 Swordfish Meuniere, Nduja Butter Sauce, Turnip, Salsa Verde

炙り太刀魚 ドゥイヤーバターソース 蕪 サルサヴェルデ

 Conger Eel Wrapped in Kadaif, Dashi Cream

Caramelized Burdock, Seasonal Vegetables

Fresh Black Pepper Condiment

穴子カダイフ巻き 出汁クリーム 牛蒡キャラメリゼ 季節野菜 生黒胡椒コンディメント

Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Roll, Couscous

Seasonal Vegetables, Tonburi Vinaigrette

大分県産 冠地鶏ロール クスクス 季節野菜 とんぶりヴィネグレット

Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Clam

Lantille, Apple Compote, Normandy Style

神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 蛤 レンズ豆 林檎コンポート ノルマンディー風

Japanese Beef Tenderloin, Celery Root Puree, Pickles

Sweet Potatos Dauphinois, Wagyu Jus, Choux Vol-au-vent Style

国産牛テンダーロイン 根セロリピュレ ピクルス

さつまいも ドフィノワ 和牛ジュ シュー ヴォロヴァン仕立て

*Set menu of 5,000 yen will incur an additional charge.

*5,000円コースは追加料金+1,400 (1,540)が発生いたします。

 Akigawa Beef Round, Celery Root Puree, Pickles

Sweet Potatos Dauphinois, Pie, Morel Mushroom Sauce

東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉 根セロリピュレ ピクルス

さつまいも ドフィノワ パイ モリユ茸ソース

+1,800 (1,980)

 Akigawa Beef Striploin, Celery Root Puree, Pickles

Sweet Potatos Dauphinois, Pie, Morel Mushroom Sauce

東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロイン肉 根セロリピュレ ピクルス

さつまいも ドフィノワ パイ モリユ茸ソース

+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 キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	1,800 (1,980)
 Japanese Eggplant, Eggplant Tartar, Tofu Edo Sweet Miso, Vegan Aioli, Vegan Cheese 米茄子 茄子タルタル 豆腐 江戸甘味噌 ヴィーガンアイオリ チーズ	2,000 (2,200)
Scallop, Scallop Mousse, Japanese Parsley Ginkgo, Cabbage Sauce, Salt Kelp Butter 帆立貝 帆立ムース セリ 銀杏 キャベツソース 塩昆布バター	2,500 (2,750)
Liver Mousse, Leek Etupee Caramelized Orange, Pain d'epice レバームース ポワローエチューベ オレンジキャラメリゼ パン・デピス	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

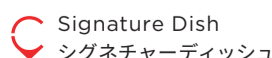
 Burdock Soup, Lotus Root Rice Cake Shiso, Spike, Soy Milk Mousse 牛蒡スープ 蓮根餅 紫蘇 花穂 豆乳ムース	1,800 (1,980)
 Lobster Bisque, Truffles ロブスタービスク トリュフ	2,800 (3,080)

DESSERT

Basque Burnt Cheesecake, Seasonal Fruits バスク風チーズケーキ 季節のフルーツ	1,500 (1,650)
Milk Brew Panna Cotta ミルクブリュパンナコッタ	1,500 (1,650)
Churro, Organic Chocolate Sauce Vanilla Ice Cream チュロス オーガニックチョコレートソース バニラアイスクリーム	1,600 (1,760)
 Vegan Creme Brulee, Pear, Organic Vanilla クレーム・ブリュレ 洋梨 オーガニックバニラ	1,600 (1,760)
Japanese Chestnuts Mont Blanc 和栗モンブラン	1,700 (1,870)
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

Swordfish Meuniere, Nduja Butter Sauce, Turnip, Salsa Verde 炙り太刀魚 シドゥイヤーバターソース 蕪 サルサヴェルデ	3,400 (3,740)
Conger Eel Wrapped in Kadaif, Dashi Cream, Caramelized Burdock, Seasonal Vegetables, Fresh Black Pepper Condiment 穴子カダイフ巻き 出汁クリーム 牛蒡キャラメリゼ 季節野菜 生黒胡椒コンディメント	3,500 (3,850)
Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Roll, Couscous, Seasonal Vegetables, Tonburi Vinaigrette 大分県産 冠地鶏ロール クスクス 季節野菜 とんぶりヴィネグレット	3,500 (3,850)
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Clam, Lantille, Apple Compote, Normandy Style 神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 蛤 レンズ豆 林檎コンポート ノルマンディー風	3,500 (3,850)
Japanese Beef Tenderloin, Celery Root Puree, Pickles, Sweet Potatos Dauphinois, Wagyu Jus, Choux Vol-au-vent Style 国産牛テンダーロイン 根セロリピュレ ピクルス さつまいも ドフィノワ 和牛ジュ シュー ヴォロヴァン仕立て	6,200 (6,820)
 Akigawa Beef Round, Celery Root Puree, Pickles, Sweet Potatos Dauphinois, Pie, Morel Mushroom Sauce 東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉 根セロリピュレ ピクルス さつまいも ドフィノワ パイ モリーユ茸ソース	9,000 (9,900)
 Akigawa Beef Striploin, Celery Root Puree, Pickles, Sweet Potatos Dauphinois, Pie, Morel Mushroom Sauce 東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロイン 根セロリピュレ ピクルス さつまいも ドフィノワ パイ モリーユ茸ソース	11,000 (12,100)



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。