

LUNCH SET

5,800 (6,380)

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

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

7,800 (8,580)

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
-  Corn, Polenta, Mix Beans, Coriander
Grapefruit Gazpacho Style Sauce
トウモロコシ ポレンタ ミックスビーンズ コリアンダー
グレープフルーツのガスパチョ風ソース
- Marinated Duck Breast, Zucchini Puree, Estragon Mayonnaise
Summer Vegetables, Rhubarb
合鴨胸肉マリネ ズッキーニピュレ エストラゴンマヨネーズ 夏野菜 ルバーブ
- Marinated Salmon, Avocado Tartare, Crispy Bacon Waffle, Kimchi Powder
サーモンマリネ アボカダタルタル クリスピーベーコンワッフル キムチパウダー

SOUP

- Vichyssoise, Soy Milk, Dashi Jelly, Leek, Potato Chips
ヴィシソワーズ 豆乳 出汁ジュレ ポロ葱 じゃがいもチップス
-  *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
+800 (880)

DESSERT

-  Vegan Vanilla Creme Brulee, Lychee Sherbet, Edible Flower
ヴィーガンバニラクレーム・ブリュレ ライチソルベ エディブルフラワー
- Mango Pudding, Mango Granite, Coconut Whipped Cream
マンゴープリン マンゴーのグラニテ ココナッツシャンティ
- Peach Sherbet, Elderflower Jelly, Champagne Granite
桃ソルベ エルダーフラワーゼリー シャンパンのグラニテ
- Saint Honore, Organic Chocolate, Coffee, Vanilla
サントノレ オーガニックチョコレート コーヒー バニラ
+400 (440)

MAIN DISH

-  Oven Roasted Swordfish, Bagna Cauda, Cucumber
Perilla Salsa Verde, Romesco Sauce
太刀魚のロースト バーニャカウダ 加賀太胡瓜
大葉のサルサヴェルデ ロメスコソース
-  Flatfish Herbs Croute, Seasonal Vegetables, Saffron Sauce
Fennel, Plum Condiment
ヒラメのハーブクルート 季節野菜 サフランソース フヌイユ 梅コンディメント
- Oita Kanmuri Chicken Thigh, Japanese Pepper Sauce
Sabayon, Jaoma Condiment
大分県産 冠地鶏腿肉 山椒ソース
サバイヨン 椒麻(ジャオマー)コンディメント
- Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Green Curry
Morning Glory, Myoga, Pork Bouillon
神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 グリーンカレー 空心菜 茗荷 ポークブイヨン
- Japanese Beef Tenderloin, Eggplant, Edo Sweet Miso
Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus
国産牛テンダーロイン ナス 江戸甘みそ
季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ
- *Set menu of 5,800 yen will incur an additional charge 1,700 (1,870).
*5,800円コースは追加料金+1,700 (1,870)が発生いたします。
-  Akigawa Beef Round, Tortelli, Eggplant, Edo Sweet Miso
Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus
東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉 トルテリーニ ナス 江戸甘みそ
季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ
+2,100 (2,310)
-  Akigawa Beef Striploin, Tortelli, Eggplant, Edo Sweet Miso
Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus
東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロイン肉 トルテリーニ ナス
江戸甘みそ 季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ
+3,300 (3,630)

 Signature Dish
シグネチャーディッシュ

 Vegan Selection
ヴィーガンセクション

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	1,900 (2,090)
Corn, Polenta, Mix Beans, Coriander Grapefruit Gazpacho Style Sauce トウモロコシ ポレンタ ミックスビーンズ コリアンダー グレープフルーツのガスパチョ風ソース	2,100 (2,310)
Marinated Duck Breast, Zucchini Puree Estragon Mayonnaise, Summer Vegetables, Rhubarb 合鴨胸肉マリネ ズッキーニピューレ エストラゴンマヨネーズ 夏野菜 ルバーブ	2,600 (2,860)
Marinated Salmon, Avocado Tartare Crispy Bacon Waffle, Kimchi Powder サーモンマリネ アボカドタルタル クリスピーベーコンワッフル キムチパウダー	2,600 (2,860)
Prosciutto di Parma パルマプロシュート	2,400 (2,640)
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	2,600 (2,860)

SOUP

Vichyssoise, Soy Milk, Dashi Jelly, Leek, Potato Chips ヴィシソソワーズ 豆乳 出汁ジュレ ポロ葱 ジャがいもチップス	1,900 (2,090)
*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	2,900 (3,190)

DESSERT

Seasonal Ice Cream or Sherbet (1 Scoop) 季節のアイスクリーム または ソルベ (1スクープ)	500 (550)
Vegan Vanilla Creme Brulee Lychee Sherbet, Edible Flower ヴィーガンバニラクレーム・ブリュレ ライチソルベ エディブルフラワー	1,600 (1,760)
Churros, Chocolate Fudge Sauce, Vanilla Ice Cream チュロス チョコレートファッジソース バニラアイスクリーム	1,700 (1,870)
Mango Pudding, Mango Granite Coconut Whipped Cream マンゴープリン マンゴーのグラニテ ココナッツシャンティ	1,700 (1,870)
Peach Sherbet, Elderflower Jelly, Champagne Granite 桃ソルベ エルダーフラワーゼリー シャンパンのグラニテ	1,700 (1,870)
Saint Honore, Organic Chocolate, Coffee, Vanilla サントノレ オーガニックチョコレート コーヒー バニラ	1,800 (1,980)
Seasonal Fruit Plate 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	2,300 (2,530)

MAIN DISH

Oven Roasted Swordfish, Bagna Cauda, Cucumber, Perilla Salsa Verde, Romesco Sauce 太刀魚のロースト バーニャカウダ 加賀太胡瓜 大葉のサルサヴェルデ ロメスコソース	3,500 (3,850)
Flatfish Herbs Croute, Seasonal Vegetables, Saffron Sauce, Fennel, Plum Condiment ヒラメのハーブクルート 季節野菜 サフランソース フヌイユ 梅コンディメント	3,600 (3,960)
Oita Kanmuri Chicken Thigh, Japanese Pepper Sauce, Sabayon, Jaoma Condiment 大分県産 冠地鶏腿肉 山椒ソース サバイヨン 椒麻 (ジャオマー) コンディメント	3,700 (4,070)
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Green Curry, Morning Glory, Myoga, Pork Bouillon 神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 グリーンカレー 空心菜 茗荷 ポークブイヨン	4,000 (4,400)
Gihee Hachidai's Original Blended Rice Valencia Paella *Last order 1:30 p.m. (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 *ラストオーダー 13:30 (ご提供までに40分ほどお時間を頂戴いたします。)	5,000 (5,500)
Oven Roasted Chicken, Stuffed with Glutinous Rice, Soy Sauce Jus 国産若鳥のロースト もち米と雑穀 焦がし醤油フォンドボーソース	6,800 (7,480)
Japanese Beef Tenderloin, Eggplant, Edo Sweet Miso, Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus 国産牛テンダーロイン ナス 江戸甘みそ 季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ	6,700 (7,370)
Akigawa Beef Round, Tortelli, Eggplant, Edo Sweet Miso, Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus 東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉 トルテリーニ ナス 江戸甘みそ 季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ	9,500 (10,450)
Akigawa Beef Striploin, Tortelli, Eggplant, Edo Sweet Miso, Seasonal Vegetables, Hazelnut Condiment, Beef Jus 東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロイン肉 トルテリーニ ナス 江戸甘みそ 季節野菜 ヘーゼルナッツコンディメント ビーフジュ	11,500 (12,650)

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。