

LUNCH SET

こちらのメニューは12月31日から1月3日までのご提供です。
This menu is available from December 31 to January 3.

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


 Beets Combination, Tofu Cheese, Hazelnuts, Mustard Greens
ビーツコンビネーション 豆腐チーズ ヘーゼルナッツ マスタードリーフ

Yellowtail Ceviche, Fromage Blanc, Fennel, Lemon Jam, Beurre Noisette
鰯セビーチェ フロマーージュブラン フェネル レモンジャム ブールノワゼット

Liver Mousse, Poirot Etuvee, Caramelized Apple
Purple Cabbage Puree, Cacao Nibs

レバームース ポワローエチュベ リンゴキャラメリゼ 紫キャベツピューレ カカオニブ

SOUP

 Chestnut Potage, Soy Milk Mousse
Black Sesame and Sweet Red Miso Spatzle
Caramelized Chestnut, Almonds

栗ポタージュ 豆乳ムース 黒胡麻と江戸甘味噌シュペッツレ
栗キャラメリゼ アーモンド


 Lobster Bisque, Truffles
ロブスタービスク トリュフ

+700 (770)

DESSERT

Tahiti Vanilla Beans, Panna Cotta
タヒチバニラビーンズ パンナコッタ


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

Strawberry Tart, Marcona Almond, Raspberry Sherbet
ストロベリータルト マルコナ・アーモンド ラズベリーソルベ

+300 (330)

MAIN DISH

 Sea Bream Poeler, Spicy Sauce Americaine, Cauliflower Coulis
Cashew Nuts, Tapenade Condiment
真鯛ポワレ スパイシーアメリカーナ カリフラワークーリ
カシューナッツ タブナードコンディメント


 Monkfish Meuniere, Lime Leaf Sauce, Prosciutto
Wasabi Mustard Greens, Black Pepper Condiment
鮫鱈ムニエル ライムリーフソース プロシュート ワサビ菜 黒胡椒コンディメント

Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Roll, Couscous
Seasonal Vegetables, Tonburi Land Caviar 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, Tomato Risotto
Ginger Miso, Caramelized Onion
神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 トマトリゾット ジンジャー味噌 オニオンキャラメリゼ


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 根セロリピューレ 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 根セロリピューレ 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 根セロリピューレ 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	2,340 (2,574)
 Beets Combination, Tofu Cheese Hazelnuts, Mustard Greens ビーツコンビネーション 豆腐チーズ ヘーゼルナッツ マスタードリーフ	2,600 (2,860)
Yellowtail Ceviche, Fromage Blanc, Fennel Lemon Jam, Beurre Noisette 鰯セビーチェ フロマージュブラン フェネル レモンジャム ブールノワゼット	3,250 (3,575)
Liver Mousse, Poirot Etuvee, Caramelized Apple Purple Cabbage Puree, Cacao Nibs レバームース ポワローエチュベ リンゴキャラメリゼ 紫キャベツピューレ カカオニブ	3,250 (3,575)
Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	3,120 (3,432)
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	3,380 (3,718)

SOUP

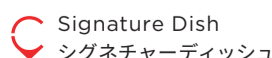
 Chestnut Potage, Soy Milk Mousse Black Sesame and Sweet Red Miso Spatzle Caramelized Chestnut, Almonds 栗ポターージュ 豆乳ムース 黒胡麻と江戸甘味噌シュベツツレ 栗キャラメリゼ アーモンド	2,340 (2,574)
 Lobster Bisque, Truffles ロブスタービスク トリュフ	3,640 (4,004)

DESSERT

Tahiti Vanilla Beans, Panna Cotta タヒチバニラビーンズ パンナコッタ	1,950 (2,145)
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	2,080 (2,288)
 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	2,080 (2,288)
Strawberry Tart, Marcona Almond Raspberry Sherbet ストロベリータルト マルコナ・アーモンド ラズベリーソルベ	2,210 (2,431)
Chestnut Pie, Vanilla Ice Cream Coffee Sauce Anglaise マロンパイ バニラアイスクリーム コーヒーアングレーズ	2,340 (2,574)
Seasonal Fruit Plate 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	2,860 (3,146)

MAIN DISH

Sea Bream Poeler, Spicy Sauce Americaine, Cauliflower Coulis, Cashew Nuts, Tapenade Condiment 真鯛ポワレ スパイスアメリケーヌ カリフラワークーリ カシューナッツ タパナードコンディメント	4,420 (4,862)
Monkfish Meuniere, Lime Leaf Sauce, Prosciutto, Wasabi Mustard Greens, Black Pepper Condiment 鮫鱈ムニエル ライムリーフソース プロシュート ワサビ菜 黒胡椒コンディメント	4,550 (5,005)
Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Roll, Couscous, Seasonal Vegetables, Tonburi Land Caviar 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	4,550 (5,005)
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Tomato Risotto, Ginger Miso, Caramelized Onion 神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 トマトリゾット ジンジャー味噌 オニオンキャラメリゼ	4,550 (5,005)
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 根セロリピューレ 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	8,060 (8,866)
 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 根セロリピューレ ピクルス さつまいも ドフィノワ パイ モリーユ茸ソース	11,700 (12,870)
 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 根セロリピューレ ピクルス さつまいも ドフィノワ パイ モリーユ茸ソース	14,300 (15,730)



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。