

LUNCH

Pasta Course

SALAD

桜海老と旬の柑橘のミモザサラダ
~桜マヨネーズドレッシング~
Mimosa Salad with Sakura Shrimp and Seasonal Citrus Fruits
~Sakura Mayonnaise Dressing~

SOUP

本日のスープ
Today's Soup

東麻布LUPOSTO BREAD

LUPOSTO酒種ブリオッシュ
LUPOSTO Yeast Mash Brioche

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ TANGO特製黒毛和牛スパイシーボロネーゼ
TANGO Specially made Wagyu Beef Spicy Bolognese
1900

▶ 釜揚げしらすと葉ワサビ・落のペペロンチーノ
~春キャベツの落味噌マリネと~
Peperoncino with Kettle-fried Whitebait, Wasabi Leaves,
and Butterbur ~Spring Cabbage Marinated in Butterbur Miso~
1900

▶ 自家製スモークチキンと新じゃが芋のamatriciana
~新玉葱と絹さやマリネ添~
Homemade Smoked Chicken and Potato Amatriciana
~Onion and Marinated Silk Pod~
2100

▶ 生雲丹と紅花卵のカルボナーラ
Raw Sea Urchin and Benihana Egg Carbonara
2600

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

DESSERT デザート

幸せうふうふぶりん
Shiawase UfuUfu Pudding
700

ティラミス
Tiramisu
1000

季節のバスクチーズケーキ
Seasonal Busque Cheese Cake
1300

デコボンと炭火ほうじ茶のパフェ
Dekopon and Charcoal-Grilled Hojicha Parfait
1800

SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI
1600

Main Course

SALAD

桜海老と旬の柑橘のミモザサラダ
~桜マヨネーズドレッシング~
Mimosa Salad with Sakura Shrimp and Seasonal Citrus Fruits
~Sakura Mayonnaise Dressing~

SOUP

本日のスープ
Today's Soup

東麻布LUPOSTO BREAD

LUPOSTO酒種ブリオッシュ
LUPOSTO Yeast Mash Brioche

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ 岩手産白金豚のボルペティニーニ
春キャベツのマッシュポテトとスパイシートマトソース
Iwate Platinum Pork Polpetini
with Spring Cabbage Mashed Potatoes and Spicy Tomato Sauce
2600

▶ 真鯛のプレゼ 3種類の春野菜 菜の花ソース
Braised Red Sea Bream, 3 Types of Spring Vegetables,
Rape Blossom Sauce
2700

▶ AUST産ブラックアンガス牛ミスジ [+400]
Australian Angus Beef Top Blade Muscle
3200

▶ 鹿児島産薩摩福永牛
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef
4000

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

Seasonal Course

3500

APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンと
旬の柑橘のカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon and Seasonal Citrus Carpaccio

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

釜揚げしらすと葉ワサビ・落のペペロンチーノ
~春キャベツの落味噌マリネと~
Peperoncino with Kettle-fried Whitebait, Wasabi Leaves,
and Butterbur ~ with Spring Cabbage Marinated in Butterbur Miso ~

MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ 岩手産白金豚のボルペティニーニ
春キャベツのマッシュポテトとスパイシートマトソース
Iwate Platinum Pork Polpetini with Spring Cabbage Mashed Potatoes
and Spicy Tomato Sauce

▶ 真鯛のプレゼ 3種類の春野菜 菜の花ソース
Braised Red Sea Bream, 3 Types of Spring Vegetables,
Rape Blossom Sauce

▶ AUST産ブラックアンガス牛ミスジ [+400]
Australian Angus Beef Top Blade Muscle

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 [+800]
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ 幸せうふうふぶりん
Shiawase UfuUfu Pudding

▶ 桜のふんわりシフォンケーキ [+200]
Fluffy Cherry Chiffon Cake

▶ ティラミス [+300]
Tiramisu

▶ 季節のバスクチーズケーキ [+600]
Seasonal Busque Cheese Cake

▶ デコボンと炭火ほうじ茶のパフェ [+1100]
Dekopon and Charcoal-Grilled Hojicha Parfait

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

Chef's Premium Course

5500

AMUSE

シェフからのおもてなし
A Dish From The Chef

APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンと
旬の柑橘のカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon and Seasonal Citrus Carpaccio

SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

釜揚げしらすと葉ワサビ・落のペペロンチーノ
~春キャベツの落味噌マリネと~
Peperoncino with Kettle-fried Whitebait, Wasabi Leaves,
and Butterbur ~ with Spring Cabbage Marinated in Butterbur Miso ~

MAIN

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ 真鯛のプレゼ 3種類の春野菜 菜の花ソース
Braised Red Sea Bream, 3 Types of Spring Vegetables,
Rape Blossom Sauce

▶ AUST産ブラックアンガス牛ミスジ
Australian Angus Beef Top Blade Muscle

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 [+500]
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef

DESSERT

▷ 下記より1品お選びください
Please Choose 1 Dish from below

▶ 幸せうふうふぶりん
Shiawase UfuUfu Pudding

▶ ティラミス [+300]
Tiramisu

▶ 桜のふんわりシフォンケーキ [+200]
Fluffy Cherry Chiffon Cake

▶ 季節のバスクチーズケーキ [+600]
Seasonal Busque Cheese Cake

▶ デコボンと炭火ほうじ茶のパフェ [+1100]
Dekopon and Charcoal-Grilled Hojicha Parfait

PETIT FOUR

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)



Instagram

価格は全て税込みです
All prices include tax.