

LUNCH

Pasta Course

SALAD

春豆と日向夏・鶏ハムのプリマヴェーラサラダ
～新玉葱と日向夏のドレッシング～
Primavera Salad with Spring Beans, Orange, and Chicken Ham
～Onion and Orange 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 1Dish 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

▶ 桜海老とキャベツのアーリオ・オーリオ
～木の芽味噌クリームを添えて～
Sakura Shrimp and Cabbage Aglio Olio
～Leaf Bud Miso Cream Sauce～
1900

▶ 清流鶏と2色のアスパラガスの炭火焼き ポモドーロ
Pomodoro with Grilled Chicken and Asparagus
2300

▶ 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

幸せうふうふぷりん
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

厳選苺とピスタチオのパフェ
～カルダモンのアクセント～
Carefully Selected Strawberry and Pistachio Parfait
～Accented with Cardamom～
1800

SPÈCIALITÉ

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

Main Course

SALAD

春豆と日向夏・鶏ハムのプリマヴェーラサラダ
～新玉葱と日向夏のドレッシング～
Primavera Salad with Spring Beans, Orange, and Chicken Ham
～Onion and Orange 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 1Dish from below

▶ 三元豚ロースの炭火焼き
～フォアグラと新玉葱のクリームソース～
Charcoal-Grilled Pork Loin
～Foie Gras and Fresh Onion Cream Sauce～
2600

▶ シラスを纏った真鯛のフリット
三つ葉とウルイのサラダを添えて
～青海苔と辛子酢味噌のケッカソース～
Red Sea Bream Frit with Whitebait Served
with Mitsuba and Urui Salad
～Green Seaweed and Mustard Vinegar Miso Kekka Sauce～
2700

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

▶ 鹿児島産さつま福永牛
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日向夏のカルパッチョ仕立て
Salmon and Orange Carpaccio Style

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

桜海老とキャベツのアーリオ・オーリオ
～木の芽味噌クリームを添えて～
Sakura Shrimp and Cabbage Aglio Olio
～Leaf Bud Miso Cream Sauce～

MAIN

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

▶ 三元豚ロースの炭火焼き
～フォアグラと新玉葱のクリームソース～
Charcoal-Grilled Pork Loin
～Foie Gras and Fresh Onion Cream Sauce～

▶ シラスを纏った真鯛のフリット
三つ葉とウルイのサラダを添えて
～青海苔と辛子酢味噌のケッカソース～
Red Sea Bream Frit with Whitebait Served
with Mitsuba and Urui Salad
～Green Seaweed and Mustard Vinegar Miso Kekka 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 1Dish from below

▶ 幸せうふうふぷりん
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

▶ 厳選苺とピスタチオのパフェ +1100
～カルダモンのアクセント～
Carefully Selected Strawberry and Pistachio Parfait
～Accented with Cardamom～

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日向夏のカルパッチョ仕立て
Salmon and Orange Carpaccio Style

SPÈCIALITÉ

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

桜海老とキャベツのアーリオ・オーリオ
～木の芽味噌クリームを添えて～
Sakura Shrimp and Cabbage Aglio Olio
～Leaf Bud Miso Cream Sauce～

MAIN

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

▶ シラスを纏った真鯛のフリット
三つ葉とウルイのサラダを添えて
～青海苔と辛子酢味噌のケッカソース～
Red Sea Bream Frit with Whitebait Served
with Mitsuba and Urui Salad
～Green Seaweed and Mustard Vinegar Miso Kekka 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 1Dish from below

▶ 幸せうふうふぷりん
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

▶ 厳選苺とピスタチオのパフェ +1100
～カルダモンのアクセント～
Carefully Selected Strawberry and Pistachio Parfait
～Accented with Cardamom～

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.