

LUNCH

Pasta Course

SALAD

阿武隈川メープルサーモン・ジュンサイと加賀太胡瓜のサラダ
～マンゴーパインのドレッシング～

Abukuma River Salmon・Watershield and Cucumber Salad
～Mango Pine 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

▶ 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ

Tokyo Beef Spicy Bolognese

1900

▶ 春豆のボンゴレビアンコ オレンジ風味

Spring Bean Vongole Bianco with Orange Flavor

1900

▶ 鶏胸肉と東京野菜のポモドーロ

～クミン香る東京リコッタチーズを添えて～

Chicken Breast and Tokyo Vegetable Pomodoro

～Served with Cumin-scented Tokyo Ricotta Cheese～

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)

Main Course

SALAD

阿武隈川メープルサーモン・ジュンサイと加賀太胡瓜のサラダ
～マンゴーパインのドレッシング～

Abukuma River Salmon・Watershield and Cucumber Salad
～Mango Pine 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

▶ 鹿児島産さつま純然鶏の炭火焼き

実山椒のサルサ・メヒカーナ

～麦味噌で仕立てたチリコンカン添～

Charcoal-grilled Satsuma Chicken from Kagoshima,

Sancho Salsa・Mexicana

～With Chili Con Carne Prepared with Miso～

2600

▶ 真鯛のソテー 佐土原茄子と泉州水茄子

～新生姜のブル・ノワゼットソース～

Red Sea Bream Saute with Sadowara Eggplant and Senshu Eggplant

～Fresh Ginger Beurre Noisette Sauce～

2700

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ

Australian Beef Skirt Steak

3100

▶ 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のカルパッチョ仕立て

～マンゴーパインのムースリヌ～

Abukuma River Salmon Carpaccio Style ～Mango Pine Mouseline～

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ

Yeast Mash Brioche

PASTA

春豆のボンゴレビアンコ オレンジ風味

Spring Bean Vongole Bianco with Orange Flavor

MAIN

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

▶ 鹿児島産さつま純然鶏の炭火焼き

実山椒のサルサ・メヒカーナ

～麦味噌で仕立てたチリコンカン添～

Charcoal-grilled Satsuma Chicken from Kagoshima

Sancho Salsa・Mexicana

～With Chili Con Carne Prepared with Miso～

▶ 真鯛のソテー 佐土原茄子と泉州水茄子

～新生姜のブル・ノワゼットソース～

Red Sea Bream Saute

with Sadowara Eggplant and Senshu Eggplant

～Fresh Ginger Beurre Noisette Sauce～

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ +400

Australian Beef Skirt Steak

▶ 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

▶ 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のカルパッチョ仕立て

～マンゴーパインのムースリヌ～

Abukuma River Salmon Carpaccio Style ～Mango Pine Mouseline～

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

春豆のボンゴレビアンコ オレンジ風味

Spring Bean Vongole Bianco with Orange Flavor

MAIN

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

▶ 真鯛のソテー 佐土原茄子と泉州水茄子

～新生姜のブル・ノワゼットソース～

Red Sea Bream Saute

with Sadowara Eggplant and Senshu Eggplant

～Fresh Ginger Beurre Noisette Sauce～

▶ オーストラリア産 牛ハラミステーキ

Australian Beef Skirt Steak

▶ 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

▶ 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)

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

SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI

Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI

1600



Instagram

価格は全て税込みです
All prices include tax.