

LUNCH

Pasta Course

SALAD

阿武隈川メープルサーモンと無花果のサラダ
～レーズンとバルサミコのドレッシング～
Abukuma River Salmon and Fig Salad
～Raisin and Balsamic 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

▶ ズッキーニと大葉・アオリ烏賊のアーリオ・オーリオ・ヴェルデ
～本日のズッキーニステーキ添え～
Zucchini, Shiso Leaves, and Squid Aglio Olio
～Served with Today's Zucchini Steak～
2000

▶ 京都ポークと京山椒のアラビアータ
～京都伝統野菜と～
Kyoto Pork and Sansho Arrabbiata
～With Kyoto Traditional Vegetables～
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と無花果のサラダ
～レーズンとバルサミコのドレッシング～
Abukuma River Salmon and Fig Salad
～Raisin and Balsamic 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

▶ 清流鶏の炭火焼き
～えごまのジェノベーゼ～
Charcoal-grilled of Seiryu Chicken
～Perilla Genovese～
2600

▶ 真鯛の炭火焼きと沖縄野菜
～シークワサーのブルノワゼット～
Charcoal-grilled of Red Sea Bream and Okinawan Vegetables
～Shikuwasa Beurre Noisette～
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
～レーズンとバルサミコのドレッシング～
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ~Raisin and Balsamic Dressing～

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

ズッキーニと大葉・アオリ烏賊の
アーリオ・オーリオ・ヴェルデ
Zucchini, Shiso Leaves, and Squid Aglio Olio

MAIN

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

▶ 清流鶏の炭火焼き
～えごまのジェノベーゼ～
Charcoal-grilled Seiryu Chiken
～Perilla Genovese～

▶ 真鯛の炭火焼きと沖縄野菜
～シークワサーのブルノワゼット～
Charcoal-grilled of Red Sea Bream
and Okinawan Vegetables
～Shikuwasa Noisette～

▶ 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

▶ WA!!くまのかき氷 +1100
Japanese Style Shaved Ice

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
～レーズンとバルサミコのドレッシング～
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ~Raisin and Balsamic Dressing～

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

ズッキーニと大葉・アオリ烏賊の
アーリオ・オーリオ・ヴェルデ
Zucchini, Shiso Leaves, and Squid Aglio Olio

MAIN

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

▶ 真鯛の炭火焼きと沖縄野菜
～シークワサーのブルノワゼット～
Charcoal-grilled of Red Sea Bream
and Okinawan Vegetables
～Shikuwasa Noisette～

▶ 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

▶ WA!!くまのかき氷 +1100
Japanese Style Shaved Ice

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

かき氷
Shaved Ice
※詳細は別紙にて用意しております

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.