

LUNCH

Pasta Course

SALAD

炙り太刀魚と根菜マリネのサラダ
～酢橋のフレンチドレッシング～
Seared Cutlass Fish and Marinated Root Vegetable Salad
～Citrus Sudachi French 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

▶ 炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風 アーリオ・オーリオ
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms
Sicilian Style Aglio Olio
2000

▶ 牛タンと九条葱のポモドーロ
～秋田味噌のクリームを添えて～
Beef Tongue and Kujo Green Onion Pomodoro
～Served with Akita Miso Cream～
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

炙り太刀魚と根菜マリネのサラダ
～酢橋のフレンチドレッシング～
Seared Cutlass Fish and Marinated Root Vegetable Salad
～Citrus Sudachi French 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

▶ 米沢豚のグリル バターナッツスカッシュのマッシュ添え
～キノコのクリームソース～
Grilled Yonezawa Pork with Butternut Squash Mash
～Mushroom Cream Sauce～
2600

▶ 真鯛の炭火焼 折戸ナスの揚げびたしと共に
～佐土原ナスの味噌ソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant
～Sadowara Eggplant Miso 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
～酢橋のフレンチドレッシング～
Abukuma River Salmon Carpaccio Style
～Citrus Sudachi French Dressing～

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風
アーリオ・オーリオ
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms
Sicilian Style Aglio Olio

MAIN

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

▶ 米沢豚のグリル バターナッツスカッシュのマッシュ添え
～キノコのクリームソース～
Grilled Yonezawa Pork with Butternut Squash Mash
～Mushroom Cream Sauce～

▶ 真鯛の炭火焼 折戸ナスの揚げびたしと共に
～佐土原ナスの味噌ソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant
～Sadowara Eggplant Miso 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

▶ 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
～酢橋のフレンチドレッシング～
Abukuma River Salmon Carpaccio Style ～Citrus Sudachi French Dressing～

SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
Akita Beef Rossini SUSHI

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

炭焼き秋刀魚と黒舞茸のシチリア風
アーリオ・オーリオ
Charcoal-grilled of Swordfish and Black Maitake Mushrooms
Sicilian Style 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 折戸ナスの揚げびたしと共に
～佐土原ナスの味噌ソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream with Fried Eggplant
～Sadowara Eggplant Miso 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

▶ 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

秋田牛のロッシーニSUSHI
Akita Beef Rossini SUSHI
1600



Instagram

価格は全て税込みです
All prices include tax.