

LUNCH

Pasta Course

SALAD

海老と秋野菜 ロメインレタスのサラダ
～バイマックルーのシーザードレッシング～
Shrimp and Autumn Vegetables Romaine Lettuce Salad
～Kaffir Lime Leaves Caesar 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
- ▶ 秋鯖と野辺地カブのアーリオオーリオ～和のコンディメントと共に～
Autumn Mackerel and Noheji Turnip Aglio Olio
～with Japanese Condiment～
2100
- ▶ 自家製パンチェッタのamatriciana
～東京山椒チーズと門倉さんの江戸川小松菜～
Homemade Pancetta Amatriciana
～Tokyo Sansho Cheese and Mr. Kadokura's Edogawa Mustard Spinach～
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

海老と秋野菜 ロメインレタスのサラダ
～バイマックルーのシーザードレッシング～
Shrimp and Autumn Vegetables Romaine Lettuce Salad
～Kaffir Lime Leaves Caesar 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

- ▶ さつま純然地鶏のグリル
～柿とバルサミコのピュレ 粒マスタード添え～
Grilled Satsuma Pure Chicken
～Persimmon and Balsamic Puree with Grain Mustard～
2600
- ▶ 真鯛の炭火焼
～ごぼうのブルブランソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Burdock Root Beurre Blanc 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
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ
Yeast Mash Brioche

PASTA

秋鯖と野辺地カブのアーリオオーリオ
～和のコンディメントと共に～
Autumn Mackerel and Noheji Turnip Aglio Olio
～with Japanese Condiment～

MAIN

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

- ▶ さつま純然地鶏のグリル
～柿とバルサミコのピュレ 粒マスタード添え～
Grilled Satsuma Pure Chicken
～Persimmon and Balsamic Puree with Grain Mustard～
- ▶ 真鯛の炭火焼
～ごぼうのブルブランソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Burdock Root Beurre Blanc 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
- ▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +1300
Shine Muscat and Cassis 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のカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

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

秋鯖と野辺地カブのアーリオオーリオ
～和のコンディメントと共に～
Autumn Mackerel and Noheji Turnip Aglio Olio
～with Japanese Condiment～

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
～ごぼうのブルブランソース～
Charcoal-grilled Red Sea Bream
～Burdock Root Beurre Blanc 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
- ▶ シャインマスカットとカシスのパフェ +1300
Shine Muscat and Cassis Parfait

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	シャインマスカットとカシスのパフェ Shine Muscat and Cassis Parfait 2000
---	---------------------------	---	--

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.