

LUNCH

Pasta Course

SALAD

大山鶏とカリフラワーのサラダ
～大雪山人参と林檎のヴィネグレット～
Daisen Chicken and Cauliflower Salad
～Daisetsuzan Carrot and Apple Vinaigrette～

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

▶ 真鱈と群馬産下仁田葱のアーリオオーリオ
～白子とカラスミのアクセント～
Gunma Cod and Shimonita Green Onion Aglio Olio
～Accent of Milt and Dried Mullet Roe～
2200

▶ 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ
Tokyo Beef Spicy Bolognese
2300

▶ 蝦夷鹿肉と古代蓮根・芹のラゲービアンコ
Ezo Deer and Lotus Root・Water Celery Ragout Bianco
2300

▶ 生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ
Carbonara with Sea Urchin and Makkaran Egg
2800

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

Main Course

SALAD

大山鶏とカリフラワーのサラダ
～大雪山人参と林檎のヴィネグレット～
Daisen Chicken and Cauliflower Salad
～Daisetsuzan Carrot and Apple Vinaigrette～

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
自家製ドライトマトと黒舞茸のカチャトーラ
Satsuma Chicken, Homemade Dried Tomatoes,
and Black Maitake Mushroom Cacciatora
2700

▶ 真鯛と聖護院大根のアクアパッツァ仕立て
～京菊菜と青海苔のピューレを添えて～
Acqua pazza with Sea Bream and Shogoin Radish
～Served with Kyoto Chrysanthemum and Green Seaweed Puree～
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

真鱈と群馬産下仁田葱のアーリオオーリオ
～白子とカラスミのアクセント～
Gunma Cod and Shimonita Green Onion Aglio Olio
～Accent of Milt and Dried Mullet Roe～

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
自家製ドライトマトと黒舞茸のカチャトーラ
Satsuma Chicken, Homemade Dried Tomatoes,
and Black Maitake Mushroom Cacciatora

▶ 真鯛と聖護院大根のアクアパッツァ仕立て
～京菊菜と青海苔のピューレを添えて～
Acqua pazza with Sea Bream and Shogoin Radish
～Served with Kyoto Chrysanthemum and Green Seaweed Puree～

▶ 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

▶ 青森県対馬農園 ふじりんごとキャラメルのパフェ +1300
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple and Caramel 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

真鱈と群馬産下仁田葱のアーリオオーリオ
～白子とカラスミのアクセント～
Gunma Cod and Shimonita Green Onion Aglio Olio
～Accent of Milt and Dried Mullet Roe～

MAIN

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

▶ 真鯛と聖護院大根のアクアパッツァ仕立て
～京菊菜と青海苔のピューレを添えて～
Acqua pazza with Sea Bream and Shogoin Radish
～Served with Kyoto Chrysanthemum and Green Seaweed Puree～

▶ 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

▶ 青森県対馬農園 ふじりんごとキャラメルのパフェ +1300
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple and Caramel 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

青森県対馬農園 ふじりんごとキャラメルのパフェ
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple and Caramel 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.