

LUNCH

Pasta Course

◆ SALAD

白神生ハムと東京モッツァレラの
春野菜リースサラダ〜苺のヴィネグレット〜
Shirakami Prosciutto and Tokyo Mozzarella Spring Vegetable
Wreath Salad ~ Strawberry Vinaigrette~

◆ SOUP

本日のスープ
Today's Soup

◆ PASTA

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

▷ 自家製スモーク黒豚と春豆のアーリオ・オーリオ
〜トマトのコンフィと共に〜
Homemade Smoked Black Pork and Spring Bean Aglio Olio
~ with Tomato Confit ~
2300

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

▷ 国産アスパラガスと炭火焼き筍のボンゴレロツ
Vongole Rosso with Asparagus and Charcoal
-grilled Bamboo Shoots
2500

▷ 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

白神生ハムと東京モッツァレラの
春野菜リースサラダ〜苺のヴィネグレット〜
Shirakami Prosciutto and Tokyo Mozzarella Spring Vegetable
Wreath Salad ~ Strawberry Vinaigrette~

◆ SOUP

本日のスープ
Today's Soup

◆ MAIN

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

▷ さつま純然鶏と春キャベツのガランティース
〜柑橘のマスタードソース〜
Satsuma Pure Chicken and Spring Cabbage Galantine
~ Citrus Mustard Sauce ~
2600

▷ 真鯛と葉玉葱の炭火焼き 菜の花ソースと落味噌
Charcoal-grilled Red Sea Bream and Onion,
Rapeseed Blossom Sauce and Butterbur Miso
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

◆ PASTA

自家製スモーク黒豚と春豆のアーリオ・オーリオ
〜トマトのコンフィと共に〜
Homemade Smoked Black Pork and Spring Bean Aglio Olio
~ with Tomato Confit ~

◆ MAIN

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

▷ さつま純然鶏と春キャベツのガランティース
〜柑橘のマスタードソース〜
Satsuma Pure Chicken and Spring Cabbage Galantine
~ Citrus Mustard Sauce ~

▷ 真鯛と葉玉葱の炭火焼き 菜の花ソースと落味噌
Charcoal-grilled Red Sea Bream and Onion,
Rapeseed Blossom Sauce and Butterbur Miso

▷ 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

▷ 苺と抹茶の桜パフェ +1300
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom 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

秋田和牛のロッシーニSUSHI
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI

◆ PASTA

自家製スモーク黒豚と春豆のアーリオ・オーリオ
〜トマトのコンフィと共に〜
Homemade Smoked Black Pork and Spring Bean Aglio Olio
~ with Tomato Confit ~

◆ MAIN

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

▷ 真鯛と葉玉葱の炭火焼き 菜の花ソースと落味噌
Charcoal-grilled Red Sea Bream and Onion,
Rapeseed Blossom Sauce and Butterbur Miso

▷ 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

▷ 苺と抹茶の桜パフェ +1300
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom Parfait

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

Instagram



価格は全て税込みです
All prices include tax.

DESSERT

デザート

幸せうふうふぷりん 700
Shiawase UfuUfu Pudding

季節のバスクチーズケーキ 1300
Seasonal Busque Cheese Cake

ティラミス 1000
Tiramisu

苺と抹茶の桜パフェ 2000
Strawberry and Matcha
Cherry Blossom Parfait

SPÉCIALITÉ

秋田和牛のロッシーニSUSHI 1600
Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI