

# 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  
Kagosima 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  
Kagosima 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  
Kagosima 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)

## DESSERT デザート

幸せうふうふりん 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

Instagram



価格は全て税込みです  
All prices include tax.