

LUNCH

Pasta Course

◆ SALAD

東京ストラッチャテッラと生ハムのサラダ
～カルダモンとパプリカのヴィネグレット～
Tokyo Stracciatella Cheese and Dry-cured Ham Salad
～Cardamom and Bell peppers Vinaigrette～

◆ SOUP

トウモロコシのクリームスープ
～キャラメルポップコーンと共に～
Corn Cream Soup ~with Caramel Popcorn~

◆ PASTA

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

▷ カマスと石川産 加賀太きゅうりのアーリオオーリオ
～生海苔と紀州梅のアクセント～
Barracuda Fish and Ishikawa Kagabuto Cucumber Aglio Olio
～Accent of Seaweed and Kishu Plum～
2200

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

▷ 京鴨と3種の京野菜のラグー
～オレンジの薫り～
Kyoto Duck and 3 types of Kyoto Vegetables Ragout Pasta
～Orange Flavor～
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 or Tea (HOT/ICE)

Main Course

◆ SALAD

東京ストラッチャテッラと生ハムのサラダ
～カルダモンとパプリカのヴィネグレット～
Tokyo Stracciatella Cheese and Dry-cured Ham Salad
～Cardamom and Bell peppers Vinaigrette～

◆ SOUP

トウモロコシのクリームスープ
～キャラメルポップコーンと共に～
Corn Cream Soup ~with Caramel Popcorn~

◆ MAIN

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

▷ 大山鶏の炭火焼き バルサミコとポメリーマスタート
～ババガヌーシュを添えて～
Charcoal Grilled of Daisen Chicken
Balsamic Sauce and Pommery Mustard
～with Baba Ghanoush～
2400

▷ 真鯛の炭火焼き
～島野菜のラタトゥイユ アラビアータ風～
Charcoal Grilled of Sea Bream
～Ratatouille of Okinawa Vegetables Arrabbiata Style～
2800

▷ 熟成リブロースステーキ ～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ~Whole Grain Mustard Sauce～
3300

▷ 鹿児島産 さつま福永牛
Kagoshima Grilled Satsuma Fukunaga Aging Beef
4200

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

Seasonal Course

3500

◆ APPETIZER

阿武隈川メイブルサーモンのカルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ PASTA

カマスと石川産 加賀太きゅうりのアーリオオーリオ
～生海苔と紀州梅のアクセント～
Barracuda Fish and Ishikawa Kagabuto Cucumber Aglio Olio
～Accent of Seaweed and Kishu Plum～

◆ MAIN

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

▷ 大山鶏の炭火焼き バルサミコとポメリーマスタート
～ババガヌーシュを添えて～
Charcoal Grilled of Daisen Chicken
Balsamic Sauce and Pommery Mustard
～with Baba Ghanoush～

▷ 真鯛の炭火焼き
～島野菜のラタトゥイユ アラビアータ風～
Charcoal Grilled of Sea Bream
～Ratatouille of Okinawa Vegetables Arrabbiata Style～

▷ 熟成リブロースステーキ +400
～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ~Whole Grain Mustard Sauce～

▷ 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 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

▷ 厳選マンゴーとココナッツのパフェ +1300
Mango and Coconut Parfait

▷ WA!!くまのかき氷 +1300
Japanese Style Shaved Ice

コーヒー・紅茶 (HOT／ICE)
Coffee or 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

阿武隈川メイブ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

◆ PASTA

カマスと石川産 加賀太きゅうりのアーリオオーリオ
～生海苔と紀州梅のアクセント～
Barracuda Fish and Ishikawa Kagabuto Cucumber Aglio Olio
～Accent of Seaweed and Kishu Plum～

◆ MAIN

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

▷ 真鯛の炭火焼き
～島野菜のラタトゥイユ アラビアータ風～
Charcoal Grilled of Sea Bream
～Ratatouille of Okinawa Vegetables Arrabbiata Style～

▷ 熟成リブロースステーキ
～粒マスタードソース～
Aged Ribeye Steak ~Whole Grain Mustard Sauce～

▷ 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 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

▷ 厳選マンゴーと
ココナッツのパフェ +1300
Mango and Coconut Parfait

▷ WA!!くまのかき氷 +1300
Japanese Style Shaved Ice

コーヒー・紅茶 (HOT／ICE)
Coffee or 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

SPÉCIALITÉ

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

ティラミス 1000
Tiramisu

厳選マンゴーとココナッツのパフェ 2000
Mango and Coconut Parfait

かき氷
Shaved Ice ※詳細は別紙にて用意しております。

Instagram



価格は全て税込みです
All prices include tax.