

LUNCH

Pasta Course

◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモンとピーチパインのサラダ
～パッションフルーツのヴィネグレット～
Abukuma River Salmon and Peach Pineapple Salad
～Passion Fruit Vinaigrette～

◆ SOUP

北海道・明井農園 有機南瓜のクリームスープ
Organic Hokkaido Pumpkin Cream Soup

◆ PASTA

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

▷ とうもろこしと大山鶏胸肉のアーリオ・オーリオ
～焦がしバター醤油～
Corn and Daisen Chicken Breast Aglio Olio
～Browned Butter Soy Sauce～
2200

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

▷ 太刀魚と茄子 ししピーのトマトパスタ
～カラブリア風～
Hairtail and Eggplant, Japanese Breed
of Sweet Pepper Tomato Pasta
～Calabrian Style～
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

阿武隈川メイプルサーモンとピーチパインのサラダ
～パッションフルーツのヴィネグレット～
Abukuma River Salmon and Peach Pineapple Salad
～Passion Fruit Vinaigrette～

◆ SOUP

北海道・明井農園 有機南瓜のクリームスープ
Organic Hokkaido Pumpkin Cream Soup

◆ MAIN

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

▷ 茨城産美明豚の炭火焼き
～2種のスパニッシュソース～
Ibaraki Charcoal Grilled Bimei Pork
～2 Types of Spanish Sauce～
2400

▷ 真鯛の香草パン粉焼き
～加賀太胡瓜のサラダ 熊本産塩トマトのソース～
Herb-crusted Baked Sea Bream
～With Kagabuto Cucumber Salad
and Kumamoto Salted Tomato Sauce～
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

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

◆ PASTA

とうもろこしと大山鶏胸肉のアーリオ・オーリオ
～焦がしバター醤油～
Corn and Daisen Chicken Breast Aglio Olio
～Browned Butter Soy Sauce～

◆ MAIN

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

▷ 茨城産美明豚の炭火焼き
～2種のスパニッシュソース～
Ibaraki Charcoal Grilled Bimei Pork
～2 Types of Spanish Sauce～

▷ 真鯛の香草パン粉焼き
～加賀太胡瓜のサラダ 熊本産塩トマトのソース～
Herb-crusted Baked Sea Bream
～With Kagabuto Cucumber Salad
and Kumamoto Salted Tomato Sauce～

▷ 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

▷ 幸せうふうふぶりん
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

◆ PASTA

とうもろこしと大山鶏胸肉のアーリオ・オーリオ
～焦がしバター醤油～
Corn and Daisen Chicken Breast Aglio Olio
～Browned Butter Soy Sauce～

◆ MAIN

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

▷ 真鯛の香草パン粉焼き
～加賀太胡瓜のサラダ 熊本産塩トマトのソース～
Herb-crusted Baked Sea Bream
～With Kagabuto Cucumber Salad and Kumamoto Salted Tomato Sauce～

▷ 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

▷ 幸せうふうふぶりん
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)

Instagram



価格は全て税込みです
All prices include tax.

DESSERT

デザート

幸せうふうふぶりん 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

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。

SPÉCIALITÉ

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