

# LUNCH

## Pasta Course

- ◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモンと無花果のサラダ  
～舞茸と胡桃のヴィネグレット～  
Abukuma River Salmon and Fig Salad  
～Maitake Mushroom and Walnuts Vinaigrette～
- ◆ SOUP

洋梨のガスパッチョ  
Pear Gazpacho
- ◆ PASTA

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

▷ 国産豚と碧寿かぶ 銀杏のアーリオ・オーリオ  
Japanese Pork and Hekiju Turnip,Gingko Nuts Aglio Olio  
2300

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

▷ 海老と2種キノコのエスニックトマトソース  
～ライムアクセント～  
Shrimp and 2 Types of Mushroom Ethnic Tomato Sauce  
～Lime Accent～  
2400

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

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

## 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

長野パープルのオータム・パルフェ 2200  
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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

## Main Course

- ◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモンと無花果のサラダ  
～舞茸と胡桃のヴィネグレット～  
Abukuma River Salmon and Fig Salad  
～Maitake Mushroom and Walnuts Vinaigrette～
- ◆ SOUP

洋梨のガスパッチョ  
Pear Gazpacho
- ◆ MAIN

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

▷ 鳥取産大山鶏の炭火焼き  
～ポルチーニのクリームソースとザジキソース～  
Charcoal-grilled Daisen Chicken  
～Porcini Mushroom Cream Sauce and Tzatziki Sauce～  
2600

▷ 真鯛の炭火焼き 鹿児島産熟成紅はるかのガレット  
～アンチョビと酢橘のノワゼット～  
Charcoal-grilled Sea Bream and Beni Haruka Sweet Potato Galette  
～Anchovies and Citrus Sudachi Noisette Sauce～  
2700

▷ 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

国産豚と碧寿かぶ 銀杏のアーリオ・オーリオ  
Japanese Pork and Hekiju Turnip,Gingko Nuts Aglio Olio
- ◆ MAIN

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

▷ 鳥取産大山鶏の炭火焼き  
～ポルチーニのクリームソースとザジキソース～  
Charcoal-grilled Daisen Chicken  
～Porcini Mushroom Cream Sauce and Tzatziki Sauce～

▷ 真鯛の炭火焼き 鹿児島産熟成紅はるかのガレット  
～アンチョビと酢橘のノワゼット～  
Charcoal-grilled Sea Bream and Beni Haruka Sweet Potato Galette  
～Anchovies and Citrus Sudachi Noisette 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

▷ 長野パープルのオータム・パルフェ +1500  
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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
- ◆ SPÈCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI  
Akita Beef Rossini SUSHI
- ◆ PASTA

国産豚と碧寿かぶ 銀杏のアーリオ・オーリオ  
Japanese Pork and Hekiju Turnip,Gingko Nuts Aglio Olio
- ◆ 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 鹿児島産熟成紅はるかのガレット  
～アンチョビと酢橘のノワゼット～  
Charcoal-grilled Sea Bream and Beni Haruka Sweet Potato Galette  
～Anchovies and Citrus Sudachi Noisette 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

▷ 長野パープルのオータム・パルフェ +1500  
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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.