

LUNCH

Pasta Course

◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモン、
フルーツ人参と柿のサラダ～酢橘のヴィネグレット～
Abukuma River Salmon, Fruits Carrot and Persimmon Salad
～Citrus Sudachi Vinaigrette～

◆ SOUP

ホワイトマッシュルームのスープ
～無花果のキャラメリゼと江戸前オゼイユ～
White Mashroom Soup～Caramelized Fig and Edomae Oseille～

◆ PASTA

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

▷ 石川県金澤美人れんこんと海老のアーリオ・オーリオ
Kanazawa Bijin Lotus Root and Shrimp Aglio Olio
2300

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

▷ 茨城産 大黒舞茸と秋刀魚のカレッティエツラ
Ibaraki Ohguro Maitake Mushroom and
Pacific Saury Carrettiera
2300

▷ 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)

Main Course

◆ SALAD

阿武隈川メイプルサーモン、
フルーツ人参と柿のサラダ～酢橘のヴィネグレット～
Abukuma River Salmon, Fruits Carrot and Persimmon Salad
～Citrus Sudachi Vinaigrette～

◆ SOUP

ホワイトマッシュルームのスープ
～無花果のキャラメリゼと江戸前オゼイユ～
White Mashroom Soup～Caramelized Fig and Edomae Oseille～

◆ MAIN

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

▷ 美明豚の炭火焼き
～栗カボチャのピューレとタスマニアマスタード～
Charcoal-grilled Bimei Pork
～Japanese Pumpkin Puree and Tasmanian Mustard～
2700

▷ 真鯛の炭火焼き～牛蒡のソース～
Charcoal-grilled Sea Bream
～Burdock Root 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

石川県金澤美人れんこんと海老のアーリオ・オーリオ
Kanazawa Bijin Lotus Root and Shrimp Aglio Olio

◆ MAIN

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

▷ 美明豚の炭火焼き
～栗カボチャのピューレとタスマニアマスタード～
Charcoal-grilled Bimei Pork
～Japanese Pumpkin Puree and Tasmanian Mustard～

▷ 真鯛の炭火焼き～牛蒡のソース～
Charcoal-grilled Sea Bream
～Burdock Root 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

◆ SPÉCIALITÉ

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

◆ PASTA

石川県金澤美人れんこんと海老のアーリオ・オーリオ
Kanazawa Bijin Lotus Root and Shrimp 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～牛蒡のソース～
Charcoal-grilled Sea Bream
～Burdock Root 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)

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

SPÉCIALITÉ

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

Instagram



価格は全て税込みです
All prices include tax.