

LUNCH

パスタコース

Pasta Course

◆ SALAD

生ハムとリコッタサラータの春野菜サラダ
～ブラッドオレンジヴィネグレット～
Prosciutto and Ricotta Salata Spring Salad
～ Blood Orange Vinaigrette ~

◆ SOUP

新じゃがいもとフェネルのポタージュ
New Potato and Fennel Potage

◆ PASTA

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

▷ パンチェッタと春キャベツのアーリオ・オーリオ
Pancetta and Spring Cabbage Aglio Olio
2400

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

▷ 浅利と筍のトマトソースパスタ
～生海苔のアクセント～
Clams and Bamboo Shoots Tomato Sauce Pasta
～ Accent of Seaweed ~
2500

▷ 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)

メインコース

Main Course

◆ SALAD

生ハムとリコッタサラータの春野菜サラダ
～ブラッドオレンジヴィネグレット～
Prosciutto and Ricotta Salata Spring Salad
～ Blood Orange Vinaigrette ~

◆ SOUP

新じゃがいもとフェネルのポタージュ
New Potato and Fennel Potage

◆ MAIN

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

▷ 大山鶏の炭火焼きと春野菜
～菜の花のサルサヴェルデ～
Charcoal-grilled Daisen Chicken and Spring Vegetables
～ Salsa Verde of Canola Flower ~
2600

▷ 真鯛の炭火焼きと山菜
～桜薫るアクアパッツァ仕立て～
Charcoal-grilled Sea Bream and Wild Vegetables
～ Cherry-blossom Flavor Acqua Pazza Style ~
2800

▷ 熟成リブローズステーキ ～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)

シーズナルコース

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

パンチェッタと春キャベツのアーリオ・オーリオ
Pancetta and Spring Cabbage Aglio Olio

◆ MAIN

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

▷ 大山鶏の炭火焼きと春野菜
～菜の花のサルサヴェルデ～
Charcoal-grilled Daisen Chicken and Spring Vegetables
～ Salsa Verde of Canola Flower ~

▷ 真鯛の炭火焼きと山菜
～桜薫るアクアパッツァ仕立て～
Charcoal-grilled Sea Bream and Wild Vegetables
～ Cherry-blossom Flavor Acqua Pazza Style ~

▷ 熟成リブローズステーキ +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

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ +600
※時期により内容は異なります。
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ +1500
Seasonal Parfait

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

シェフズプレミアムコース

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

パンチェッタと春キャベツのアーリオ・オーリオ
Pancetta and Spring Cabbage Aglio Olio

◆ MAIN

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

▷ 真鯛の炭火焼きと山菜
～桜薫るアクアパッツァ仕立て～
Charcoal-grilled Sea Bream and Wild Vegetables
～ Cherry-blossom Flavor Acqua Pazza Style ~

▷ 熟成リブローズステーキ
～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

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ +600
※時期により内容は異なります。
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ +1500
Seasonal Parfait

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

デザート

DESSERT



価格は全て税込みです
All prices include tax.

幸せうふうふぶりん 700
Shiawase UfuUfu Pudding

ティラミス 1000
Tiramisu

季節のパフェ 2200
Seasonal Parfait

TANGO特製バスクチーズケーキ 1300
※時期により内容は異なります。
Special Made Basque Cheese Cake by TANGO
(Varies by Season)



SPÉCIALITÉ スペシャルティ

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