

2000YEN 3COURSE

(AMUSE+PUMPKIN SALAD+PASTA)

3000YEN 5COURSE

(AMUSE+PUMPKIN SALAD+SOUP+FISHorMEAT+DESSERT)

3500YEN 6COURSE

(AMUSE+STARTER+SOUP+PASTA+FISH or MEAT+DESSERT)

~STARTER~

パンプキン ベジタリアンサラダ

PUMPKIN/ FARRO/ CHERRY/ OLIVE OIL/ FIGS/ ALMOND

ダブルスモークベーコンと薩摩芋のサラダ

ポーチドエッグを添えて

**DOUBLE SMOKE BACON/ SWEET POTATO/
POACHED EGG**

茄子と目鱈のエスカベージュ オニオンピクルスと共に

EGGPLANT/ BIG-EYE SCAD/ QUINOA/ ONION PICKLES

~SOUP~

本日のスープ **TODAY'S SOUP**

~PASTA~

本日のハウスメイドパスタ

CHEF'S RECOMMENDED HOUSE MADE PASTA

アンチエイジングパスタ

**HOME MADE SAFFRON FETTUCINE/ SALMON/ SPINACH/
TOMATO/ CHIA SEED**

LUNCH MENU

~FISH & MEAT~

秋刀魚の香草パン粉焼とジャーマンポテト ブラバソース

**PACIFIC SAURY/ GERMAN FRIED POTATOES/
BRAVA SAUCE**

七面鳥のバロティージュ 三種のマスタードソース

TURKEY/ HAZELNUT/ APPLE/ MUSTARD SAUCE

アメリカンプライムビーフ腿肉のロースト 季節野菜を添えて

PRIME BEEF TOP ROUND/ MARKET VEGETABLE

(+1000YEN)

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ

PRIME BEEF SIRLOIN/ MARKET VEGETABLE (+2000YEN)

~DESSERT~

洋ナシのフラン 栗とチョコのアンサンブル

PEAR/ CHESTNUT/ CHOCOLATE

白餡のフィナンシェ 秋の仕立てと共に

WHITE BEAN/ PERSIMMON/ FIGS

アイスクリームとソルベ

TODAY'S GELATO AND SORBET