

2000YEN 3COURSE

(AMUSE+SALAD+PASTA)

3000YEN 5COURSE

(AMUSE+SALAD+SOUP+FISHorMEAT+DESSERT)

3500YEN 6COURSE

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

~STARTER~

ブルーチーズと人参のサラダ フランボワーズビネグレット
BLUE CHEESE/ CARROT/ FRAMBOISE VINAIGRETTE

ビーツのクレープ スモークサーモンとケールのサラダと共に
BEATS/ SMOKED SALMON/ KALE/ POACHED EGG

鴨のコンフィと北あかりのテリーヌ
DUCK CONFIT/ KITA AKARI-POTATO/ BACON

~SOUP~

本日のスープ TODAY'S SOUP

~PASTA~

燻製にした塩鯖のプッタネスカ
CHEF'S RECOMMENDED HOUSE MADE PASTA

パーフェクト ヴィーガンパスタ
WHOLE GRAIN FLOUR PASTA/ WHITE BEANS/ ONION/
VEGETABLE BROTH

LUNCH MENU

~FISH & MEAT~

鱈のポワレ ブランタードのクロケットと
レモンクリームソース
COD/ BRANDADE CROQUETTE/ LEMON CREAM SAUSE

ゆっくり火を入れた大山鶏 濃厚なキノコのクリームソース
SLOW POUCHED DAISEN-CHICKEN/ GINKGO/
MUSHROOM SAUSE

国産牛 腿肉のロースト 季節野菜を添えて (+1000YEN)
DOMESTICALLY JAPANESE BEEF TOP ROUND
/ MARKET VEGETABLE

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ (+2000YEN)
US PRIME BEEF SIRLOIN STEAK/ MARKET VEGETABLE

~DESSERT~

苺のパイ ホワイトチョコのアイスクリーム
STRAWBERRY/ PISTACHIO/ WHITE CHOCOLATE

チョコレートのサヴァラン 金柑のコンポート
CHOCOLATE/ KUMQUAT/ VANILLA ICECREAM

アイスクリームとソルベ
TODAY'S GELATO AND SORBET