

2000YEN 3COURSE

(AMUSE+POWER SALAD+PASTA)

3000YEN 5COURSE

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

3500YEN 6COURSE

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

~STARTER~

バルサミコでマリネした赤茄子とトマトのパワーサラダ
キノアとカッテージチーズを添えて

EGG PLANT/ TOMATO/ QUINOA/ COTTAGE CHEESE/
BALSAMIC VINEGER

アラスカサーモンとアヴォカドのタルタル



天然のおいしさを、アラスカから。

ALASKA SALMON/ SHALLOT/ AVOCADO/ CAPER/
CORNICHON

スパイスダックパテ (+300YEN)

DUCK/ PORK/ ORIGINAL SPICE/ CAROTTE/ GINGER/
HUMMUS

フォアグラのドーム パッションフルーツソース (+500YEN)

FOIE GRAS/ PASSION FRUIT/ MANGO/ MINT/ PISTACHIO

~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

デトックス・パスタ 子槍イカと海老のレモン風味

DETOX PASTA/ LEMON/ SQUID/ SHRIMP/ GREAP FUIT

LUNCH MENU

~FISH & MEAT~

グレモラータを詰めた小鯛のローストと帆立の香草パン粉焼
ケールのグリーンソース

SNAPPER/ SCALLOP/ KALE/ OLIVE/ LEMON/ PARSLEY

メキシカン骨付き豚ロースのグリル BBQソース

MEXICAN PORK LOIN/ CORN/ POLENTA/ BBQ 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 (+1000YEN)

PRIME BEEF TOP ROUND/ MARKET VEGETABLE/ WINE

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ

ヴァン・ルージュ・ソース (+2000YEN)

PRIME BEEF SIRLOIN/ MARKET VEGETABLE/ WINE

~DESSERT~

マンゴーのブリュレ

MANGO BRULEE/ PASSION FRUIT/ ORANGE/ LYCHEE

ラベンダーの薫る チョコレートムースとアメリカンチェリー

CHOCOLATE MOUSSE/ LAVENDER/ AMERICAN CHERRY

アイスクリームとソルベ

TODAY'S GELATO AND SORBET