

昼のコース Lunch Set Menu

June 6 ~ September 4 2022

11:30 - 14:00



Lunch 8,500

泉州水茄子とローストビーフのサラダ  
マンゴードレッシング  
Senshu eggplant and roasted beef salad  
Mango dressing

鱧のソテーと三色魚そうめん和え  
梅エスプーマ  
Sautéed pike conger, white fish noodles  
Ume espuma

夏の焼き野菜ギリシャ風  
Grilled summer vegetables à la grecque style

香川県産オリーブ牛サーロイン 90g  
山葵スービーズ  
Kagawa olive beef sirloin 90g  
Wasabi soubise sauce

ガーリックライス  
香の物 赤味噌仕立て  
Garlic rice  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet

Lunch 11,500

鱧のソテーと三色魚そうめん和え  
梅エスプーマ  
Sautéed pike conger, white fish noodles  
Ume espuma

煮鮑のソテー  
ガラムマサラ風味のパーニャカウダ  
Sautéed braised abalone  
Garam masala bagna cauda

夏の焼き野菜ギリシャ風  
Grilled summer vegetables à la grecque style

鹿児島県産和牛フィレ肉 70g  
又は  
香川県産オリーブ牛サーロイン 90g

山葵スービーズ  
Kagoshima beef fillet 70g  
or  
Kagawa olive beef sirloin 90g  
Wasabi soubise sauce

ガーリックライス  
香の物 赤味噌仕立て  
Garlic rice  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet

Lunch 14,500

ビーフシチューとパイナップルのミルフィーユカツ  
ミニバーグ添え  
Fried layered beef stew and pineapple  
Mini hamburger

オマール海老のソテー  
パッションフルーツソース  
Sautéed lobster  
Passion fruits sauce

夏の焼き野菜ギリシャ風  
Grilled summer vegetables à la grecque style

鹿児島県産和牛フィレ肉 70g  
又は  
香川県産オリーブ牛サーロイン 90g

山葵スービーズ  
Kagoshima beef fillet 70g  
or  
Kagawa olive beef sirloin 90g  
Wasabi soubise sauce

ガーリックライス  
香の物 赤味噌仕立て  
Garlic rice  
Japanese pickles, red miso soup

季節のフルーツとバニラアイスクリーム  
Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream  
or  
本日のタルトと季節のフルーツシャーベット  
Tart of the day with seasonal fruits sherbet  
or  
マンゴームースとトロピカルフルーツ ココナッツスープ  
Mango mousse and tropical fruits, coconut soup

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

<ビーフアップグレード Beef upgrade>

近江牛サーロイン Omi beef sirloin +2,600

A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800