

昼のコース Lunch Set Menu
December 6 ~ March 6 2022
11:30 - 14:00

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Lunch 7,500

河豚入りクリームコロッケ
トマトペルノーソース
Globefish croquette
Tomato pernod sauce

ローストビーフのサラダ 黒豆入り
ハニーマスタードドレッシング
Roast beef salad with black beans
Honey mustard dressing

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

香川県産オリーブ牛サーロイン 100g
九条葱塩麹エマルジョン
Kagawa olive beef sirloin 100g
Kujo leek and salted rice malt emulsion

ガーリックライス
Garlic rice
香の物 赤味噌仕立て
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 10,000

河豚入りクリームコロッケ
トマトペルノーソース
Globefish croquette
Tomato pernod sauce

オマール海老のソテー 茸デュクセル添え
赤ワイン甲殻類ソース
Sautéed lobster, mushroom duxelle
Red wine crustacean sauce

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

鹿児島県産牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g

九条葱塩麹エマルジョン
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Kujo leek and salted rice malt emulsion

ガーリックライス
Garlic rice
香の物 赤味噌仕立て
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 13,500

フォアグラテリーヌを詰めた金柑 味噌風味の合鴨のソテー
フォアグラ入り春巻き添え 金柑ソース
Kumquat with foie gras terrine, sautéed duck breast with miso
Foie gras spring roll, kumquat sauce

タラバ蟹のソテー タラバ蟹とアボカドのスティック
レモングラス風味のビスクソース
Sautéed king crab, avocado and king crab meat stick
Lemongrass bisque sauce

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

鹿児島県産牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g

九条葱塩麹エマルジョン
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Kujo leek and salted rice malt emulsion

ガーリックライス
Garlic rice
香の物 赤味噌仕立て
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
フロマージュブランムース
ストロベリー コンデンスミルクシャンティイーエスプーマ
Fromage blanc mousse
Strawberry, condensed milk Chantilly espuma

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