

昼のコース Lunch Set Menu

September 9 ~ December 8, 2024

11:30 - 14:00



Lunch 8,500

牛すじ味噌煮込みの春巻き
「インカのめざめ」マッシュポテト添え
Miso beef tendon spring roll
Mashed "Inca-no-mezame" potato

ローストビーフのサラダ 茸のマリネ添え
クルミドレッシング
Roast beef salad, marinated mushroom
Walnut dressing

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

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, 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, seasonal fruits sherbet

Lunch 11,500

牛すじ味噌煮込みの春巻き
「インカのめざめ」マッシュポテト添え
Miso beef tendon spring roll
Mashed "Inca-no-mezame" potato

煮鮑のアヒージョ仕立て
フォカッチャ
Abalone cajillo
Focaccia

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

鹿児島県産牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Kagoshima beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

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, 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, seasonal fruits sherbet

Lunch 14,500

タンシチューとフォアグラのソテー トリュフ風味のクロケット添え
Beef tongue stew, sautéed foie gras, truffle croquette

オマール海老のソテー
茸のフリカッセ
Sautéed lobster
Mushroom fricassée

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

鹿児島県産牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Kagoshima beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

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, 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, seasonal fruits sherbet
or
紅茶のパンナコッタ、温州みかんとサツマイモ羊羹
Black tea pannacotta, mandarin orange, sweet potato cake

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>
A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800