

昼のコース Lunch Set Menu

June 3 ~ September 8, 2024

11:30 - 14:00



Lunch 8,500

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

泉州水茄子とローストビーフのサラダ
Senshu eggplant and roast beef salad

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

山葵スービーズ
Shodo island olive-fed 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, 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

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

煮鮑ソテー
スパイシー・バーニャカウダ
Braised abalone
Spiced bagna cauda

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

A4 牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

山葵スービーズ
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed 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, 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

ビーフシチューカツ
パイナップルとフォアグラのソテー
Beef stew cutlet
Pineapple, foie gras

オマール海老のソテー
エキゾチックフルーツソース
Sautéed lobster
Exotic fruit sauce

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

A4 牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

山葵スービーズ
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed 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, 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
バニラカスタードプディング ピーチとラズベリー
Vanilla custard pudding, peach, raspberry

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