

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