

昼のコース Lunch Set Menu

March 10 ~ June 8, 2025

11:30 - 14:00



Lunch 8,500

豚角煮カツ セロリラブピューレ 粒マスタードソース
Braised pork cutlet
Celeriac purée, grain mustard sauce

ローストビーフのサラダ 白海老フライ
清見みかん塩麹ドレッシング
Roast beef salad, kiyomi mikan, fried white shrimp
Salt rice malt dressing

焼野菜 桜氷蒸し
オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん
Steam grilled vegetables, sakura water
New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

蕨の薑味噌エマルジョン
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Butterbur miso 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

豚角煮カツ セロリラブピューレ 粒マスタードソース
Braised pork cutlet
Celeriac purée, grain mustard sauce

煮鮑の木の芽味噌グラタン
Gratinated abalone and kinome miso

焼野菜 桜氷蒸し
オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん
Steam grilled vegetables, sakura water
New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90 g

蕨の薑味噌エマルジョン
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Butterbur miso 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

ビーフシチューとフォアグラの桜餅
Beef stew, foie gras sakura mochi

オマール海老のソテー 苺と共に
甲殻類の赤ワインソース
Sautéed lobster, strawberry
Crustacean red wine sauce

焼野菜 桜氷蒸し
オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん
Steam grilled vegetables, sakura water
New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot
Asparagus, new season potato, green beans

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90 g

蕨の薑味噌エマルジョン
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Butterbur miso 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
バニラミルフィーユ、ブルーベリーコンポートとカシスシャーベット
Vanilla mille-feuille, blueberry compote, black currant sherbet

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