

昼のコース Lunch Set Menu

December 20 ~ December 30, 2025

11:30 – 14:00



Lunch 9,000

フグ入りクリームコロッケ トマトペルノーソース
Globefish croquette, Pernod tomato sauce

ローストビーフサラダ黒豆入り
みかんドレッシング
Roast beef salad
Black bean, mikan dressing

滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
九条葱塩麹エマルジョン
Shiga Omi beef sirloin 90g
Kujo leek, salted rice malt emulsion

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓮根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

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

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.

Lunch 12,000

フグ入りクリームコロッケ トマトペルノーソース
Globefish croquette, Pernod tomato sauce

タラバ蟹のソテー タラバ蟹とアボカドのパティ取り合わせ
レモングラス風味のビスクソース
Sautéed king crab, avocado cake, king crab stick
Lemongrass bisque

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
九条葱塩麹エマルジョン
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Kujo leek, salted rice malt emulsion

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓮根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

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 15,000

ビーフシチュー 大根 フォアグラ添え
柚子味噌風味のジュ
Beef stew, daikon radish, foie gras
Yuzu miso jus

オマール海老のグラタン
Lobster gratin

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
九条葱塩麹エマルジョン
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Kujo leek, salted rice malt emulsion

冬の焼き野菜 パルメザンチーズがけ
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓮根
Grilled winter vegetables, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

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
チョコレートキャラメルタルト
バニラアイスクリーム
Chocolate caramel tart
Vanilla ice cream

<ビーフアップグレード Beef upgrade>
A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800