

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  
みかんどレッシング  
Roast beef salad  
Black bean, mikan dressing

滋賀県産近江牛サーロイン 90g  
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

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 70g   又は   滋賀県産近江牛サーロイン 90g  
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 70g   又は   滋賀県産近江牛サーロイン 90g  
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

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