

昼のコース Lunch Set Menu

December 31, 2025 ~ January 4, 2026

11:30 – 14:00



Lunch 13,500

ローストビーフサラダ ポルチーニ茸のムースを載せて  
ハニーマスターードドレッシング  
Roast beef salad  
Porcini mousse, honey mustard dressing

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

煮鮑のパルメザンベニエ  
金柑ヴィネグレット  
Abalone and parmesan beignet  
Kumquat vinaigrette

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 sirloin 90g  
Kujo leek and 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」 ロマネスク 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 17,000

ローストビーフサラダ ポルチーニ茸のムースを載せて  
ハニーマスターードドレッシング  
Roast beef salad  
Porcini mousse, honey mustard dressing

伝助穴子のカツ  
トリュフリゾットをはさんで  
Densuke conger eel, truffle risotto

オマール海老のソテー 白菜のエチュベ フォアグラ添え  
ピノ・ノワールマスターードソース  
Sautéed lobster, steamed Chinese cabbage, foie gras  
Pinot noir mustard sauce

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 and 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」 ロマネスク 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  
ヘーゼルナッツとコーヒーのオペラ バニラアイスクリーム  
Hazelnut and coffee Opera, 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