

昼のコース Lunch Set Menu
From January 5, 2026
11:30 – 14:00



Lunch 8,500

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

ローストビーフのサラダ 黒豆入り
ハニーマスタードドレッシング
Roast beef salad, black beans
Honey mustard dressing

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

滋賀県産近江牛サーロイン 9 0 g
九条葱塩麹エマルジョン
Shiga Omi beef sirloin 90g
Kujo leek, salted rice malt 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

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

煮鮑のバルメザンベニエ
金柑ヴィネグレット
Abalone, parmesan beignet
Kumquat vinaigrette

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

A4 牛フィレ肉 7 0 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 9 0 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

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

ビーフシチューとトリュフ風味のアランチーニ添え
Beef stew, truffle arancini

オマール海老のソテー 白菜のエチュベ
ピノ・ノワール マスタードソース
Sautéed lobster, steamed Napa cabbage
Pinot noir mustard sauce

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

A4 牛フィレ肉 7 0 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 9 0 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

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

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