

昼のコース Lunch Set Menu

March 9 ~ June 7, 2026

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
みかん塩麹ドレッシング
Roast beef salad, mikan, fried white shrimp
Salt rice malt dressing

滋賀県産近江牛サーロイン 90g
ふきとう
蕨の薑味噌エマルジョン
Shiga Omi beef sirloin 90g
Butterbur miso emulsion

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

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 fruit 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

A4 牛フィレ肉 70g
又は
滋賀県産近江牛サーロイン 90g

蕨の薑味噌エマルジョン
A4 beef fillet 70g
or
Shiga Omi beef sirloin 90g
Butterbur miso emulsion

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

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

A4 牛フィレ肉 70g
又は
滋賀県産近江牛サーロイン 90g

蕨の薑味噌エマルジョン
A4 beef fillet 70g
or
Shiga Omi beef sirloin 90g
Butterbur miso emulsion

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

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
フォンダンショコラ 抹茶のアイスクリーム 柚子サバイオン
Fondant chocolate, green tea ice cream, yuzu sabayon sauce

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