

昼のコース Lunch Set Menu
June 8 ~ September 6, 2026
11:30 – 14:00



Lunch 9,000

泉州水茄子とローストビーフのサラダ
マンゴー ドレッシング
Senshu eggplant and roast beef salad
Mango dressing

鱧のソテーと三色魚そうめん
梅エスプーマ
Sautéed pike conger, white fish noodles
Ume espuma

近江牛サーロイン 90 g
山葵スービーズ
Omi beef sirloin 90g
Wasabi soubise sauce

ギリシャ風夏の焼野菜
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子
Grilled summer vegetables
White shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

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 with 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 with seasonal fruit sherbet

Lunch 12,000

鱧のソテーと三色魚そうめん
梅エスプーマ
Sautéed pike conger, white fish noodles
Ume espuma

煮鮑ソテー
スパイシー・バーニャカウダ
Braised abalone
Spiced bagna cauda

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 近江牛サーロイン 90 g
山葵スービーズ
A4 beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Wasabi soubise sauce

ギリシャ風夏の焼野菜
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子
Grilled summer vegetables
white shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

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 with 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 with seasonal fruit sherbet

Lunch 16,000

ビーフシチューカツ
パイナップルとフォアグラのソテー
Beef stew cutlet
Pineapple, foie gras

オマール海老のソテー
パッションフルーツソース
Sauteéd lobster
Passion fruit sauce

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 近江牛サーロイン 90 g
山葵スービーズ
A4 beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Wasabi soubise sauce

ギリシャ風夏の焼野菜
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子
Grilled summer vegetables
White shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

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 with 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 with seasonal fruit sherbet

or

パッションフルーツとマンゴのプリン
サマーフルーツとレモングラス風味のココナッツ寒天
Passion mango pudding, summer fruits and lemon grass coconut jelly

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