

昼のコース Lunch Set Menu
September 7 ～ December 6, 2026
11:30 – 14:00



Lunch *9,000*

ビーフカツレットとどて煮の盛り合わせ
Beef cutlet and beef tendon

ローストビーフのサラダ 茸のマリネ添え
クルミドレッシング
Roast beef salad, marinated mushroom
Walnut dressing

近江牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Omi beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Globe eggplant, romano bean

ガーリックライス
香の物 赤味噌仕立て
Garlic fried 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 *12,000*

ビーフカツレットとどて煮の盛り合わせ
Beef cutlet and beef tendon

煮鮑のアヒージョ仕立て カマンベールチーズ
フォカッチャ
Abalone ajillo, camembert cheese
Focaccia

A4 フィレ肉 70g 又は 近江牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Kagoshima beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Globe eggplant, romano bean

ガーリックライス
香の物 赤味噌仕立て
Garlic fried 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 *16,000*

タンシチューとフォアグラのソテー トリュフ風味のクロケット添え
Beef tongue stew, sautéed foie gras, truffle croquette

オマール海老のソテー
シャインマスカット・ヴィネグレット
Sautéed lobster
Shine muscat vinaigrette

A4 フィレ肉 70g 又は 近江牛サーロイン 90g
淡路島玉ねぎとビーツの柚子エマルジョン
Kagoshima beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Awaji onion, beets yuzu emulsion

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Globe eggplant, romano bean

ガーリックライス
香の物 赤味噌仕立て
Garlic fried 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 fruits sherbet

温かいブラウニー、葡萄のフランベ
ラムレーズンアイスクリームとライムエスプーマ
Warm brownie, flambéed grapes
Rum raisin ice cream, lime cream espuma

<ビーフアップグレード Beef upgrade>
A-5 フィレ A-5 beef fillet *+3,800*

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.