昼のコース　Lunch Set Menu
December 19, 2026 ～ December 30, 2026
11:30 – 14:00

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Lunch *10,500*

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

ローストビーフサラダ黒豆入り
みかんドレッシング
Roast beef salad
Black bean, mikan dressing

滋賀県産近江牛サーロイン　９０ｇ
九条葱塩麹エマルジョン
Shiga Omi beef sirloin 90g
Kujo leek, 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」　ロマネスコ　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

Lunch *13,500*

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

煮鮑のパルメザンベニエ
ストロベリーヴィネグレット
Abalone, parmesan beignet
Strawberry vinaigrette

A4 牛フィレ肉７０ｇ 又は 滋賀県産近江牛サーロイン　９０ｇ
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

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」　ロマネスコ　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

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

Lunch *17,500*

ビーフフィレ肉のシチュー　大根　フォアグラ添え
柚子味噌風味のジュ
Beef fillet stew, daikon radish, foie gras
yuzu miso jus

オマール海老のグラタン
Lobster gratin

A4 牛フィレ肉７０ｇ 又は 滋賀県産近江牛サーロイン　９０ｇ
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

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」　ロマネスコ　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
シュトーレンのフレンチトースト、ラム酒のフランベ
発酵クリームのアイスクリーム　赤ワインベリーソース
Stollen French toast, flamed cream ice cream, rum flambé
Red wine berry 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.