昼のコース　Lunch Set Menu
December 7, 2026 ～ March 7, 2027
11:30 – 14:00

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Lunch *9,000*

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

黒豆スープ
スティックサラダ　エストラゴン・ブールブランソース
Black bean soup
Crudités, tarragon beurre blanc sauce

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

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

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 *12,000*

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
金柑ヴィネグレット
Abalone, parmesan beignet
Kumquat 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

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

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 *16,000*

ビーフシチューとフォアグラソテー
トリュフ風味のアランチーニ添え
Beef stew, sautéed foie gras
Truffle arancini

オマール海老のソテー　白菜のエチュベ
エストラゴン・マスタードソース
Sautéed lobster, steamed Napa cabbage
Tarragon mustard sauce

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

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

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
ティラミス　コーヒーアイスクリーム
ウィンターベリーのフランベ　エスプレッソフォーム
Tiramisu, vanilla ice cream
Flamed winter berry, espresso foam

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.