

LUNCH

SEASONAL COURSE

3500

APPETIZER

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

炙り 鯖のカルパッチョ

SOUP

Carrot Potage

人参のポタージュ

PASTA

Spaghettini with Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Cream

自家製サルシッチャと春キャベツのクリーム スパゲッティーニ

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Chicken Thigh and Mushroom Involtini

鶏もも肉とキノコのインボルティーニ

Grilled Beef Misuji (+1,500)

牛ミスジのグリル(+1,500)

DESSERT

※下記よりお料理をお選びください

Marinated Strawberry with Vanilla Ice Cream

あまりのマリネ バニラアイス添え

Tiramisu

ティラミス

Assorted Ice Cream

アイスクリームの盛り合わせ

Basque Cheesecake (+300)

バスクチーズケーキ(+300)

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

LUNCH

CHEF'S COURSE 6800

APPETIZER

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

炙り鯖のカルパッチョ

HOT APPETIZER

Grilled White Asparagus with Egg "Milanese"

ホワイトアスパラガスのミラネーゼ

PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Duck with Vincotto Sauce

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

Grilled "Omi" Wagyu Beef (+2,000)

近江牛のグリル (+2,000)

DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart

あまりんとミルクチョコレートのタルト

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。