

# LUNCH

## LUNCH SET

1,500

### APPETIZER

Green Salad  
グリーンサラダ

### PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with Sakura Shrimp and Nanohana in Tomato Sauce  
桜海老と菜の花のトマトソース スパゲッティーニ

Tagliatelle with Wagyu Ragù Sauce  
和牛のラグーソース タリアテッレ

Fettuccine with Fresh Sea Urchin Cream Sauce (+800)  
生雲丹のクリームソース フェットチーネ (+800)

### DESSERT

Basque Cheesecake (+900)  
バスクチーズケーキ(+900)

Coffee or Tea  
コーヒーもしくは紅茶

## SEASONAL COURSE

2,900

### APPETIZER

Homemade Tuna and Seasonal Vegetable Salad  
自家製ツナと旬野菜のサラダ

### PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with Sakura Shrimp and Nanohana in Tomato Sauce  
桜海老と菜の花のトマトソース スパゲッティーニ

Tagliatelle with Wagyu Ragù Sauce  
和牛のラグーソース タリアテッレ

Fettuccine with Fresh Sea Urchin Cream Sauce (+500)  
生雲丹のクリームソース フェットチーネ (+500)

### MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Pork Shoulder Loin with Balsamic Sauce  
豚肩ロースのグリル バルサミソース

Grilled Salmon with Anchovy Cream Sauce  
サーモンのグリル アンチョビクリームソース

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

“Kaorin” Strawberry Fraisier  
かおりん苺のフレジェ

Tiramisu  
ティラミス

Basque Cheesecake (+300)  
バスクチーズケーキ(+300)

Assorted ice Cream  
アイスクリームの盛り合わせ

Coffee or Tea  
コーヒーもしくは紅茶

## CHEF'S COURSE

6,800

### 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  
あまりん苺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