

# LUNCH

## SEASONAL COURSE

3,500

### APPETIZER

Yellowfin Tuna and Seasonal Vegetable Salad  
キハダマグロと旬野菜のサラダ

### SOUP

Potato Potage  
新じゃがいものポタージュ

### PASTA

Spaghetтини 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

### 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 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 苺のフレイジェ

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

## 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