

# LUNCH

## SEASONAL COURSE

3,500

### APPETIZER

Homemade Tuna and Seasonal Vegetable Salad

自家製ツナと旬野菜のサラダ

### SOUP

Potato Potage

新じゃがいものポタージュ

### PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettoni 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 バルサミコソース

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

Basque Cheesecake (+300)

バスクチーズケーキ(+300)

Pistachio Tiramisu

ピスタチオのティラミス

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

### AMUSE

Potato Pie with Black Truffle

黒トリュフのポテトパイ

### APPETIZER

Amberjack Carpaccio

カンパチのカルパッチョ

### HOT APPETIZER

Green Asparagus Milanese

グリーンアスパラガスのミラネーゼ

### PASTA

Spaghettoni 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 Duck with Vincotto Sauce

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

Grilled Lamb with Chimichurri Sauce

ラムのグリル チミチュリソース (+700)

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

近江牛のグリル (+2,000)

### DESSERT

Iriomote Island Peach Pine with Coconut Ice Cream

西表島産ピーチパイとココナッツアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶