

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

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)

Tiramisu

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

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