

# LUNCH

## SEASONAL COURSE

3,500

### APPETIZER

Salad of Amberjack and Seasonal Vegetables  
カンパチと旬野菜のサラダ

### SOUP

Chilled Onion Potage  
新玉ねぎの冷製ポタージュ

### PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettini with Sardines and Fennel, Sicilian Style  
鯛とフェネルのシチリア風スパゲッティ

Fettuccine with Beef Bolognese  
牛肉のボロネーゼ フェットチーネ

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 Herb Marinade  
豚肩ロースのグリル ハーブマリネ

Swordfish Cutlet with Ravigote Sauce  
メカジキのカツレット ラヴィゴットソース

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

Muskmelon Vanilla Panna Cotta  
マスクメロンとバニラのパンナコッタ

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

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

### 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

Spaghettini with Sardines and Fennel, Sicilian Style  
鯛とフェネルのシチリア風スパゲッティ

### 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