

LUNCH

SEASONAL

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

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

Fried zucchini Blossoms
花付きズッキーニのフリット

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

Miyazaki Mango and Lemon Sherbet
宮崎マンゴーとレモンのシャーベット

Coffee or Tea
コーヒーもしくは紅茶