

HOLIDAY COURSE MENU

CHEF's LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine
*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

宮城県女川町より届いた MIYAGI Scallop Tabbouleh
帆立貝のタブレ

SOUP

トウモロコシの冷製クリームスープ Chilled Cream of Corn Soup

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを 1 品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日の魚料理 Fish of the day

厚切りローストビーフ Roast Beef with Fresh Tomato Sauce and Basil
フレッシュトマトソースとバジルの香り

熊本県産あか牛のハンバーグと Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef Humberger
ラタトゥイユの包み焼き and Ratatouille + ¥ 1,488 (1,800)

カナダ産オマールヌーヴォーと Canadian Homard Nouveau
ムール貝のナージュ仕立て and Mussels Nage Broth + ¥ 3,306 (4,000)

DESSERT

*お好きなデザートを 1 品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
〜プリン・マドレーヌ・ジェラート〜 ~Pudding, Madeleine, and Gelato~ + ¥ 496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥ 5,951 (7,200)

PREFIX LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine
*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

*お好きな前菜を 1 品お選びください。Please choose one from following Appetizer dishes.

季節野菜のスープ Seasonal Vegetable Soup

水耕栽培レタスの Colorful Salad
カラフルサラダ

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを 1 品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日の魚料理 Fish of the day

仔牛と夏野菜の煮込み Stewed Veal and Summer Vegetables
クスクスを添えて with Couscous

厚切りローストビーフ Roast Beef with Fresh Tomato Sauce
フレッシュトマトソースとバジルの香り and Basil + ¥ 496 (600)

熊本県産あか牛のハンバーグと Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef Humberger
ラタトゥイユの包み焼き and Ratatouille + ¥ 1,488 (1,800)

DESSERT

*お好きなデザートを 1 品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
〜プリン・マドレーヌ・ジェラート〜 ~Pudding, Madeleine, and Gelato~ + ¥ 496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥ 3,967 (4,800)

PASTA, NOODLE LUNCH

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine
*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

*お好きな前菜を 1 品お選びください。Please choose one from following Appetizer dishes.

季節野菜のスープ Seasonal Vegetables Soup

水耕栽培レタスの Colorful Salad
カラフルサラダ

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを 1 品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

本日のパスタ Pasta of the day

本日のフォー Pho of the day

DESSERT

*お好きなデザートを 1 品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

シェフパティシエ特製デザート Special Dessert

トロワ・アソーティ Trois Assorties
〜プリン・マドレーヌ・ジェラート〜 ~Pudding, Madeleine, and Gelato~
+ ¥ 496 (600)

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥ 3,472 (4,200)

VEGETABLES COURSE

APERITIF

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling Wine
*ノンアルコールスパークリングワインもお選びいただけます。Non-alcoholic sparkling wine is also available.

APPETIZER

水耕栽培レタスの Colorful Salad
カラフルサラダ

SOUP

野菜の冷製クリームスープ Vegetables Chilled Cream Soup

MAIN DISH

*お好きなメインディッシュを 1 品お選びください。Please choose one from following Main dishes.

夏野菜のラタトゥイユ Niçoise-Style Summer Vegetable Ratatouille
ニース風

夏野菜のグリル ハーブソース Grilled Summer Vegetables with Herb Sauce

DESSERT

バジルとキュウリのジェラート Basil and Cucumber Gelato

パン、コーヒー または 紅茶 Bread, Coffee or Tea

¥ 4,463 (5,400)

() 内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.
仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。
Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.
メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。
Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.
料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。
All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.

A えび Shrimp **B** かに Crab **C** くるみ Walnut **D** 小麦 Wheat **E** そば Buckwheat **F** 卵 Egg **G** 乳 Dairy **H** 落花生 Peanut