

- Business Lunch -

- 1,700yen -

(税込 1,870yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Amuse-

本日の小さな前菜

Today's Appetizer

- Select Main -

【お好みのメインを1品お選びください】

[Please choose your favorite main]

数種類のお野菜とチーズのシーズナルサラダ

Seasonal Salad

イタリアンサルシッチャと栗のペペロンチーノ

Italian salsiccia and chestnut peperoncino

季節のキノコのクリームソース コンキリエ

Seasonal Mushrooms Cream sauce conchiglie

魚介のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

Seafood tomato spaghettini

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin cream spaghettini

若鶏のロースト 完熟トマトソースとナスの焼きチーズ添え 【+900yen(税込990yen)】

Roasted chicken with grilled corn and Italian polenta

カジキマグロのグリル 紫キャベツとピーツのピューレ 【+900yen(税込990yen)】

Sauteed swordfish tuna with Italian parsley salsa verde

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,400yen(税込1,540yen)】

Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande sea salt

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable

※パスタ大盛【+200円(税込220yen)】、麺の変更【+100円(税込110yen)】、パン【+300円(税込330yen)】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ

Green Salada

1,400yen

(税込 1,540yen)

パルマ産プロシュート

Prosciutto

1,100yen

(税込 1,210yen)

カルパッチョ

Carpaccio

2,080yen

(税込 2,288yen)

フライドポテト

FriedPoteto

850yen

(税込 935yen)

チーズ盛り合わせ

Cheese platter

1種:550yen, 3種: 1,300yen

(税込 605yen) (税込 1,430yen)

豪州産テンダーロイン

ロンググレインのグリル(150g)

Grilled Australian Long Grain Tenderloin

5,980yen

(税込 6,578yen)

活オマール海老のグリル

Grilled Lobster

6,500yen

(税込 7,150yen)

USA Tボーンステーキ

T-Bone Steak

9,000yen

(税込 9,900yen)

※600gからのご用意です。



- Prefix Lunch -

- 2,600yen -

(税込 2,860yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Cold Appetizer -

イタリアン前菜盛り合わせ

Italian appetizer platter

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

イタリアンサルシッチャと栗のペペロンチーノ

Italian salsiccia and chestnut peperoncino

季節のキノコのクリームソース コンキリエ

Seasonal Mushrooms Cream sauce conchiglie

魚介のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

Seafood tomato spaghettini

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin cream spaghettini

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

カジキマグロのグリル 紫キャベツとビーツのピューレ

Sauteed swordfish tuna with purple cabbage and beet puree

若鶏のロースト 完熟トマトソースとナスの焼きチーズ添え

Roasted chicken with ripe tomato sauce and grilled eggplant and cheese

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】

Grilled Abalone

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

豪州産テンダーロイン ロンググレインのグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Australian Long Gran Tenderloin

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

- OCEAN Lunch -

- 4,200yen -

(税込 4,620yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

季節の前菜5種盛り合せ

Assortment of 5 seasonal appetizers

- primo piatto -

本日のスペシャルスープ

Today' s special soup

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

イタリアンサルシッチャと栗のペペロンチーノ

Italian salsiccia and chestnut peperoncino

季節のキノコのクリームソース コンキリエ

Seasonal Mushrooms Cream sauce conchiglie

魚介のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

Seafood tomato spaghettini

濃厚雲丹クリームスパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin cream spaghettini

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

カジキマグロのグリル 紫キャベツとビーツのピューレ

Sauteed swordfish tuna with purple cabbage and beet puree

若鶏のロースト 完熟トマトソースとナスの焼きチーズ添え

Roasted chicken with ripe tomato sauce and grilled eggplant and cheese

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税1,100yen)】

Grilled Abalone

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Beef hanging tender served with mashed potatoes and Guerande Sea Salt

豪州産テンダーロイン ロンググレインのグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Australian Long Gran Tenderloin

- Dessert -

イタリアンドルチェ

Italian Dessert

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。