

- Holiday Lunch Course -

- Holiday Course -

- 3,100yen -  
 (税込 3,410yen)

- Bread -  
 ブレッド

- Cold Appetizer -  
 本日のサラダ  
 Today's Salad

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください  
 Please choose your favorite pasta

プレミアムベーコンと白菜のペペロンチーノ  
 Premium bacon and Chinese cabbage peperoncino  
 あさりとフェネルのトマトスパゲティニー【+400yen(税込440yen)】  
 Tomato Spaghetti with Clams and Fennel  
 南瓜のクリームペンネ パンプキンシードロースト乗せ  
 Pumpkin cream penne with roasted pumpkin seeds  
 濃厚雲丹クリームスパゲティニー【+1,100yen(税込1,210yen)】  
 Rich sea urchin cream spaghettini

- OCEAN Course -

- 4,600yen -  
 (税込 5,060yen)

- Bread -  
 ブレッド

- Cold Appetizer -  
 本日の前菜 盛り合わせ  
 Today's Appetizer

- Primo Piatto -  
 季節の前菜  
 Seasonal Appetizer

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください  
 Please choose your favorite pasta

プレミアムベーコンと白菜のペペロンチーノ  
 Premium bacon and Chinese cabbage peperoncino  
 あさりとフェネルのトマトスパゲティニー【+400yen(税込440yen)】  
 Tomato Spaghetti with Clams and Fennel  
 南瓜のクリームペンネ パンプキンシードロースト乗せ  
 Pumpkin cream penne with roasted pumpkin seeds  
 濃厚雲丹クリームスパゲティニー【+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

活蝦夷アワビのグリル【+1,000yen(税込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  
 若鶏のロースト 菊芋とブロッコリーのトマト煮添え  
 Roasted chicken with Jerusalem artichoke and broccoli stewed in tomato sauce  
 カジキマグロのグリル ガーリックアンチョビクリーム ミモザスタイル  
 Sauteed swordfish tuna with garlic anchovy cream mimosa style  
 短角牛フィレ肉のグリル【+2,400yen(税込2,640yen)】  
 Grilled Beef Fillet

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください  
 Please choose your favorite main

活蝦夷アワビのグリル【+1,000yen(税込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  
 若鶏のロースト 菊芋とブロッコリーのトマト煮添え  
 Roasted chicken with Jerusalem artichoke and broccoli stewed in tomato sauce  
 カジキマグロのグリル ガーリックアンチョビクリーム ミモザスタイル  
 Sauteed swordfish tuna with garlic anchovy cream mimosa style  
 短角牛フィレ肉のグリル【+2,400yen(税込2,640yen)】  
 Grilled Beef Fillet

- Dolce & Caffè -  
 デザート & カフェ  
 Dessert & Cafe

- Dolce & Caffè -  
 デザート & カフェ  
 Dessert & Cafe

※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)】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

2種のオリーブ 2kind Olive 650yen (税込 715yen)	バ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)	短角牛フィレ肉のグリル(150g) Grilled Beef 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)	濃厚チョコバナナジュース Banana Juice 1,150yen (税込 1,265yen)
---	---	--	---	---	---	---	---

バナナジュースお持ち帰り可能です