

- 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

春の新じゃがいもとイイダコのペペロンチーノ  
Spring potatoes and octopus peperoncino  
鯖とムール貝のトマトスパゲティニー【+400yen(税込440yen)】

Spanish mackerel and mussels with tomato spaghettini  
帆立貝・ベーコン・水菜のクリームソース コンキリエ  
Scallop, bacon and mizuna Cream sauce conchiglie

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

ビーフハンギングステーキ 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

若鶏のロースト 筍のジェノベーゼソース【+900yen(税込990yen)】  
Roasted chicken with sauteed bamboo Shoots with Genovese sauce

カジキマグロのグリル ピゼッリのクリームソース【+900yen(税込990yen)】  
Sauteed swordfish tuna with pizzelli in cream sauce

- 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

2種のオリーブ 2kind Olive 650yen (税込 715yen)	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)
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)	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。	濃厚チョコバナナジュース Banana Juice 1,150yen (税込 1,265yen)	



- Prefix Lunch -

- 2,300yen -  
(税込 2,530yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- 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

春の新じゃがいもとイダコのペペロンチーノ  
Spring potatoes and octopus peperoncino

鯖とムール貝のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】  
Spanish mackerel and mussels with tomato spaghetti

帆立貝・ベーコン・水菜のクリームソース コンキリエ  
Scallop, bacon and mizuna Cream sauce conchiglie

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 spaghetti

- 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 筍のジェノベーゼソース  
Roasted chicken with sauteed bamboo Shoots with Genovese sauce

カジキマグロのグリル ピゼッリのクリームソース  
Sauteed swordfish tuna with pizzelli in cream sauce

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】  
Grilled Beef Fillet

- 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 -

- 3,900yen -  
(税込 4,290yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

本日の前菜の盛り合せ

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

春の新じゃがいもとイダコのペペロンチーノ  
Spring potatoes and octopus peperoncino

鯖とムール貝のトマトスパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】  
Spanish mackerel and mussels with tomato spaghetti

帆立貝・ベーコン・水菜のクリームソース コンキリエ  
Scallop, bacon and mizuna Cream sauce conchiglie

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 spaghetti

- 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 筍のジェノベーゼソース  
Roasted chicken with sauteed bamboo Shoots with Genovese sauce

カジキマグロのグリル ピゼッリのクリームソース  
Sauteed swordfish tuna with pizzelli in cream sauce

短角牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】  
Grilled Beef Fillet

- 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。