

LUNCH SET

グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト 3000
/ スープ・パン付き
Grass-fed beef fillet roast [+ Soup / Bread]

鴨もも肉のコンフィ リヨネーズポテトと炊き込みブルグル 2580
レモンカード / スープ・パン付き
“Confit de canard ” with Lyonnaise potatoes and
seasoned bulgur [+ Soup / Bread]

季節鮮魚のグリル / スープ・パン付き 2400
Grilled seasonal fresh fish [+ Soup / Bread]

コルビージャックチーズバーガー 2100
アボカド トマトと BBQ ソース / スープ付き
Colby Jack cheese burger with avocado, tomato
and BBQ sauce [+ Soup]

本日のハンバーグステーキ / スープ・パン付き 1800
Today's hamburg steak [+ Soup / Bread]

本日のパスタ / サラダ付き 1580
Today's pasta [+ Salad]

野菜とカリフラワー米のチキンオーバーライス / スープ付き 1580
Chicken over rice [+ Soup]

[本日のランチデザートセット] + 500 でランチデザートが付きます
Lunch dessert of the day Served with a dessert for +500

[本日のランチサラダセット] + 330 でランチサラダが付きます
Lunch salad of the day Served with a salad for +330

.....

+ 300 でコーヒーまたは紅茶が付きます
Served with a coffee (tea) for +300

ブレンドコーヒー HOT / ICED セイロンティー HOT / ICED
Blended coffee Ceylon tea

.....

+ 400 で下記ドリンクが付きます
Served with a drink for +400

カフェラテ HOT / ICED カモミールミントティー HOT
Café latte Chamomille mint tea

ローズヒップ&ハイビスカスティー HOT
Rose hip & hibiscus tea

白ワイン [Glass] 赤ワイン [Glass] キリン 一番搾り[生]
White wine [glass] Red wine [glass] KIRIN “ICHIBAN SHIBORI" draft



LUNCH

LUNCH COURSE

ランチコース

APPETIZER

前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 types of appetizers

※担当スタッフよりご説明いたします

—

BREAD

フォカッチャ

Focaccia

—

MAIN

[下記よりお選びください]

グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト +700
Grass-fed beef fillet roast

国産鶏むね肉のロースト スパイシークリーム
Domestic chicken roast with spicy cream

季節鮮魚のグリル
Grilled seasonal fresh fish

ボローニャ風ラザニア オープン焼き
Bolognese Lasagna oven baked

—

DESSERT

本日のデザート
Today's dessert

DRINK

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

3000

A LA CARTE

オリーブのマリネとカマンベール、スモークゴーダ 900
Marinated olives with Camembert and smoked Gouda

国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ 980
Domestic venison terrine and pate de campagne

フライドポテト トリュフソルト&パルミジャーノ 1000
French fries / truffle salt & Parmesan

グリルソーセージ デイジョンマスタード 1100
Grilled sausage with Dijon mustard

ロイヤルガーデンサラダ ハニーピーナッツドレッシング 1680
Royal Garden Salad with honey peanut dressing

赤ワインソースで煮込んだサルシッチャソーセージの 2200
ボロネーゼ [フェットチーネ]
Bolognese [Fettuccine]

国産豚と野菜のポーク・ファヒータ 2380
Domestic pork and vegetable Pork Fajitas

DESSERT

コーヒーのブリュレ 700
Coffee brulee

温かいトフィープディングとバニラアイス 980
Warm toffee pudding and vanilla ice cream

ティラミスとカルメ焼き ビタースイートチョコを散りばめて 980
Tiramisu and caramelized candy
sprinkled with bittersweet chocolate

ビーツを使ったガトーショコラ ビスタチオアイス 1100
Beetroot chocolate cake with pistachio ice cream

バスクチーズケーキ ホイップクリームとトリュフ塩 1200
Basque cheesecake with whipped cream and truffle salt

※当店は国産米を使用しております。 ※税込価格を表示しております。