



# LUNCH MENU

## AUTUMN 2024

### DESSERT

<b>Sweet Potato Crème Brûlée</b> さつまいものクレームブリュレ .....	800
<b>Panna Cotta with Seasonal Fruit</b> 季節のフルーツのパンナコッタ .....	800
<b>Mont Blanc and Blackcurrant Mousse with Raspberry</b> モンブラン カシスムースとフランボワーズ .....	900
<b>Tiramisu</b> くちどけティラミス .....	900
<b>Cheese Cake, Basque Style</b> バスク風チーズケーキ .....	900

Add a drink with dessert. Choose one from SOFT DRINK and CAFÉ  
デザートにドリンクを追加できます  
[CAFÉ or SOFT DRINK から1つお選びください]..... + 300



\*Standard price from the 2nd drink  
2杯目からは通常料金でご用意します

### DESSERT PLATE

<b>3 Assorted Seasonal Desserts &amp; A Choice of SOFT DRINK or CAFÉ</b> 季節のデザート3品の盛り合わせ & 選べるドリンク .....	2,500
---	-------

 [ドリンクはCAFÉ or SOFT DRINK から1つお選びください]





## PREFIX A

2,800 税・サービス料込  
Inclusive of service charge and consumption tax.

### 3 Kinds of Assorted Appetizers

前菜3種盛り合わせ

### Today's Soup

本日のスープ

### A Choice of PASTA or RISOTTO

選べるパスタ or リゾット (PASTA or RISOTTOメニューからお好きな1品)

+330 for upgrade to Spaghetti Tomato Cream Sauce with Homard Lobster and Blue Swimming Crab  
オマール海老と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティニを選べます

### A Choice of Dessert from Followings

デザートは以下よりお好きな1品

Tiramisu

くちどけティラミス

Panna Cotta with Seasonal Fruit

季節のフルーツのパンナコッタ

Cheese Cake, Basque Style

バスク風チーズケーキ

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶



## PREFIX B

3,500 税・サービス料込  
Inclusive of service charge and consumption tax.

### 3 Kinds of Assorted Appetizers

前菜3種盛り合わせ

### Today's Soup

本日のスープ

### Chef's Pasta

シェフズ パスタ

### A Choice of MAIN

選べるメイン (MAINメニューからお好きな1品)

+ 500 for upgrade to Steak Frites  
ステーキフリットを選べます

+ 1,000 for upgrade to Kurage Wagyu Rump Steak with Truffle Sauce  
黒毛和牛のランプステーキ トリュフのソースを選べます

### A Choice of Dessert from Followings

デザートは以下よりお好きな1品

Tiramisu

くちどけティラミス

Panna Cotta with Seasonal Fruit

季節のフルーツのパンナコッタ

Cheese Cake, Basque Style

バスク風チーズケーキ

### Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶



## SPECIAL LUNCH SET

1,980 税・サービス料込  
Inclusive of service charge and consumption tax.

**Green Salad**  
サラダ

**Today's Soup**  
本日のスープ

**A Choice of PASTA from the following:**  
以下よりお好きなパスタ1品

**Chef's Pasta**

シェフズパスタ

**Spaghetti Carbonara with Truffle**

トリュフカルボナーラ

**Spaghetti with Mushroom Cream Sauce, Homemade Salsiccia, Roasted Nameko Mushrooms, and Pecans**

自家製サルシッチャのキノコクリームパスタ なめこローストとピーカンナッツを添えて

**Pacific Saury Aglio e Olio with Grilled Eggplant and Anchovy Sauce**

秋刀魚のアーリオ・オーリオ 焼き茄子とアンチョビのソース

## À LA CARTE

### PASTA or RISOTTO

**Chef's Pasta**

シェフズパスタ ..... 1,500

**Spaghetti Carbonara with Truffle**

トリュフカルボナーラ ..... 1,500

**Spaghetti with Mushroom Cream Sauce, Homemade Salsiccia, Roasted Nameko Mushrooms, and Pecans**

自家製サルシッチャのキノコクリームパスタ なめこローストとピーカンナッツを添えて ..... 1,600

**Chestnut and Pear Risotto with Chicken Ragout**

栗と洋梨のリゾット チキンラグー添え ..... 1,600

**Arrabbiata-Style Risotto with Salmon and Taro**

サーモンと里芋のアラビアータ風リゾット ..... 1,600

**Pacific Saury Aglio e Olio with Grilled Eggplant and Anchovy Sauce**

秋刀魚のアーリオ オーリオ 焼き茄子とアンチョビのソース ..... 1,700

**Pumpkin Gnocchi in Sweet Potato Cream Sauce with Cinnamon**

南瓜のニョッキ さつまいもクリーム シナモンの香り ..... 1,700

**Spaghetti Tomato Cream Sauce with Homard Lobster and Blue Swimming Crab**

オマール海老と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ..... 1,900

We use 100% Japanese grown rice. お米は国産米を使用しています。

### MAIN

**Today's Fish Dish** Please ask our staff for the fish of the day

本日の魚料理 本日の魚はスタッフにお尋ねください ..... 2,500

**Corsican-Style Stewed Lamb with Mushrooms**

コルシカ風仔羊ときのこの煮込み ..... 2,600

**Roasted Cherry Valley Duck with Quatre Épices**

チェリバレー鴨のロースト キャトルエビス風味 ..... 2,600

**Kyoto Pork Belly Rillon with Braised Lentils**

京都ぼーくのリヨン風とレンズ豆の煮込み ..... 2,700

**Kyoto Chicken and Mushrooms in Consommé**

京地どりときのこのコンソメ仕立て ..... 2,800

**Steak Frites**

ステーキフリット ..... 3,300

**Kuroge Wagyu Rump Steak with Truffle Sauce**

黒毛和牛のランプステーキ トリュフのソース ..... 3,800

## ADDITIONAL MENU ITEMS 追加メニューアイテム

**Green Salad**

グリーンサラダ ..... 200

**Bread**

パン ..... 200

**A Drink with Lunch menu. Choose one from SOFT DRINK and CAFÉ**

セットソフトドリンク [CAFÉ or SOFT DRINKからお選びください] ..... 300

**Today's Soup**

本日のスープ ..... 300

**Today's Dessert**

本日のデザート ..... 400

**A Drink with Lunch menu. Choose one from WINE and BEER**

セットアルコールドリンク [WINE or BEERからお選びください] ..... 500

\*Standard price from the 2nd drink  
2杯目からは通常料金でご用意します

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice. Photos are illustrative purpose only. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive as well as minors under the age of 20. 料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。写真はイメージです。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。



## HONEY TEA

Lakshimi Premium Honey Tea  
 Lakshimi Premium Honey Tea - Honey Lemon Tea  
 Lakshimi Premium Honey Tea - Honey Fruit Tea  
 Lakshimi Premium Honey Chamomile Tea  
 Lakshimi Premium Honey Mint Tea

極上はちみつ紅茶  
 極上はちみつ紅茶 ハニーレモンティー  
 極上はちみつ紅茶 ハニーフルーツティー  
 極上はちみつ入り カモミールティー  
 極上はちみつ入り ミントティー

各 800 each

## SOFT DRINK

Orange Juice  
 Apple Juice  
 Grapefruit Juice  
 Ginger Ale  
 Pepsi

オレンジジュース  
 アップルジュース  
 グレープフルーツジュース  
 ジンジャーエール  
 ペプシコーラ

各 800 each

## CAFÉ

Coffee [ICE or HOT]  
 Tea [ICE or HOT]  
 Espresso [HOT]  
 Cappuccino [HOT]  
 Cafe Latte [ICE or HOT]  
 Caramel Latte [ICE or HOT]  
 Cafe Mocha [ICE or HOT]

コーヒー [ICE or HOT] 700  
 紅茶 [ICE or HOT] 700  
 エスプレッソ [HOT] 700  
 カプチーノ [HOT] 800  
 カフェラテ [ICE or HOT] 800  
 キャラメルラテ [ICE or HOT] 850  
 カフェモカ [ICE or HOT] 850

## PEAR

Pear Royale 洋梨ロワイヤル 1,200  
 Pear Wine Cooler 洋梨のワインクーラー 1,000  
 Soda with Pear and Bergamot [Non-Alcoholic] 洋梨とベルガモットのソーダ <ノンアルコール> 900

## WINE BY THE GLASS

Today's Wine - Sparkling Wine 本日のスパークリングワイン 1,000  
 Today's Wine - White Wine 本日の白ワイン 900  
 Today's Wine - Red Wine 本日の赤ワイン 900

## BEER

Suntory The Premium Malt's Draft サントリー ザ プレミアムモルツ 900  
 Suntory ALL-FREE non-alcoholic beer サントリー オールフリー <ノンアルコール> 800

## COCKTAIL

各 800 each

Whisky and Soda ハイボール  
 Gin [Tonic Water | Soda] ジン [トニックウォーター | ソーダ]  
 Vodka [Tonic Water | Soda] ウォッカ [トニックウォーター | ソーダ]  
 Cassis [Soda | Orange Juice | Grapefruit Juice] カシス [ソーダ | オレンジジュース | グレープフルーツジュース]  
 Campari [Soda | Orange Juice | Grapefruit Juice] カンパリ [ソーダ | オレンジジュース | グレープフルーツジュース]  
 Moscow Mule モスコミュール  
 Screw Driver スクリュードライバー  
 Cuba Libre キューバリブレ  
 Kir Royale キールロワイヤル  
 Kir キール  
 Mimosa ミモザ  
 Spritzer スプリッツァー

## MINERAL WATER

Fushimizu 伏水 1,000

## SPARKLING MINERAL WATER

Sparkling Natural Mineral Water From Yamazaki 山崎の水 <発泡> 1,000

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice. Photos are illustrative purpose only. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive as well as minors under the age of 20. 料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。写真はイメージです。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。