LUNCH



Quinoa salad with walnuts and dried cranberries - Soup / Bread / Coffee or Tea キヌアと胡桃、ドライクランベリーのサラダ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶	￥2,300
Shrimp, olive and caper puttanesca Spaghetti - Soup / Bread / Coffee or Tea 海老とオリーブ、ケッパーの娼婦風スパゲッティ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶	￥2,000
Wagyu beef and porcini mushrooms ragout Tagliatelle - Soup / Bread / Coffee or Tea 和牛とポルチーニのラグー　タリアテッレ - スープ / パン / コーヒー又は紅茶	￥2,500
BLT Sandwich - Soup / Coffee or Tea BLT サンドイッチ - スープ / コーヒー又は紅茶	￥1,800
Today' s Fish Dish - Soup / Bread or Rice/ Coffee or Tea 本日の魚料理 - スープ / パン又はライス / コーヒー又は紅茶	￥2,800
Chicken thigh confit Charcutière sauce - Soup / Bread or Rice / Coffee or Tea 鶏もも肉のコンフィー　シャルキュトリーソース - スープ / パン又はライス / コーヒー又は紅茶	￥3,000

*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

Lunch Course Menu　￥5,000



ー 前菜 ー
Appetizers

マリネサーモンのサラダ　山葵のソース
Marinated salmon salad with wasabi sauce

ー スープ ー
Soup

本日のスープ
Soup of the Day

ー メインチョイス ー
Main Choice

真鯛のソテー　焦がしバターソース　牛蒡のピューレと昆布のオイル
Sautéed red sea bream with beurre noisette sauce, burdock purée and kombu oil

or

仔牛のカツレツ　グリーンペッパーソース
Veal cutlet with green pepper sauce

ー デザート ー
Dessert

無花果と黒ごまのタルト　カルダモンの香り
Fig and black sesame tart with cardamom aroma

ー ドリンク ー
Drink

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

DESSERT



Organic cacao gâteau au Chocolat
有機カカオのガトーショコラ

￥1,500

Roasted green tea Crème brulee
ほうじ茶のクリームブリュレ

￥1,500

Green tea Basque cheesecake
抹茶のバスクチーズケーキ

￥1,500

Tiramisu
ティラミス

￥1,500

Affogato with caramel nut biscotti
アフォガート　キャラメルナッツのビスコッティ添え

￥1,500

*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

DESSERT SET デザートとお飲み物のお得なセット ¥2000

Please choose one dessert and one drink from the list below.
下記よりデザートとお飲み物を1種類ずつお選びください。

DESSERT デザート

Organic cacao gâteau au Chocolat
有機カカオのガトーショコラ

Green tea Basque cheesecake
抹茶のバスクチーズケーキ

Roasted green tea crème Brulee
ほうじ茶のクレームブリュレ

Tiramisu
ティラミス

Affogato with caramel nut biscotti
アフォガート　キャラメルナッツのビスコッティ添え



Organic Tea オーガニックティー

Caffeine-free

USDA ORGANIC　ART OF TEA

Organic English Breakfast
ブレックファスト

Organic Darjeeling
ダージリン

Organic Earlgrey
アールグレイ

Egyptian Chamomile
エジプシャン カモミール

Special Yame Sencha
特選八女煎茶

Apple Pie アップルパイ
Apple, cinnamon and ginger meet a subtle touch of coconut in a warm, homey cup — an aromatic blend that evokes a comforting sense of nostalgia.
リンゴ・シナモン・ジンジャーにほのかなココナッツ。
この組み合わせがどこか懐かしさを感じるような一杯。

Vanilla Berry Truffle バニラベリートリュフ
The sweetness of white chocolate meeting the tartness of berries.
Clean and fruity on the palate, with an enticingly rich aroma.
ホワイトチョコレートの甘さとベリーの酸味のバランスがいいデザートティー。
味わいはすっきりとしてフルーティーで芳醇な香りが広がる一杯。

Organic Italian Blood Orange イタリアンブラッドオレンジ
This luxurious rooibos tea brings together the sweet-and-sour notes of orange peel and hibiscus, finishing clean and bright.
ほんのり甘く爽やかな柑橘の香り。
オレンジピールとハイビスカスの甘酸っぱさが絶妙な仕上がりの贅沢なルイボスティー。

Chestnut Japanese Black Tea 栗の和紅茶
A dessert-like cup that adds the aroma of chestnut and the sweet scent of marron glacé, layered with care so as never to overwhelm the character of the black tea itself.
紅茶の味わいを壊さないようにマロンの香りとマロングラッセのような甘い香りをプラスしたデザートのような一杯。

Coffee コーヒー

"Rainforest alliance"

Coffee
コーヒー

Espresso
エスプレッソ

Cafē latte
カフェ ラテ

Cappuccino
カプチーノ

*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。